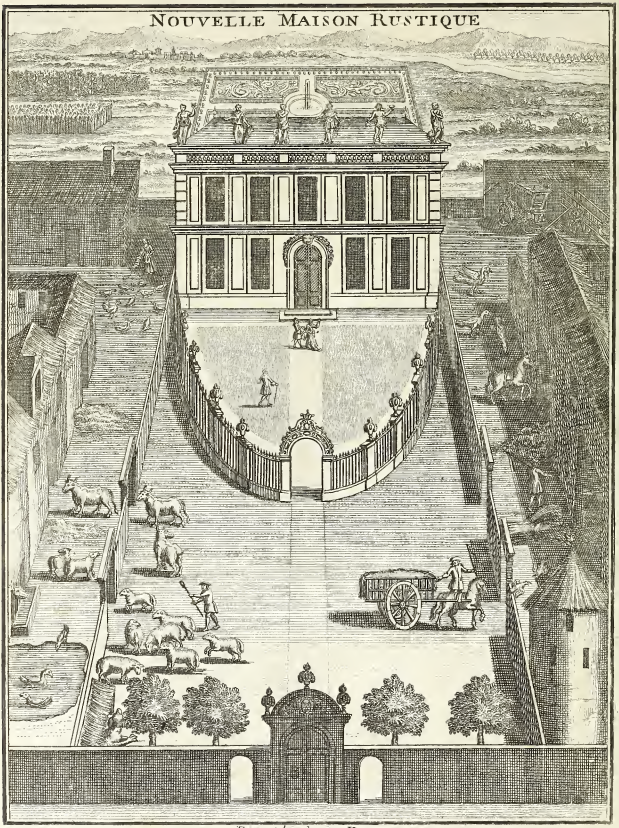
Charles Harvey
ABERDEEN



Hunc tibi Copia Hor.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,

OU

ECONOMIE GENERALE

DE TOUS LES BIENS DE CAMPAGNE:

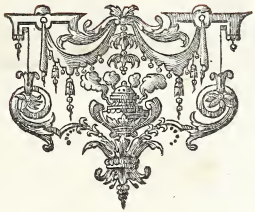
La maniere de les entretenir & de les multiplier;
Donnée ci-devant au Public par le Sieur Liger.

TROISIE'ME EDITION,

Revûë, corrigée, augmentée, mise en meilleur ordre,
Et enrichie de Figures en Taille-douce.

*Par M. * * *.*

TOME PREMIER.



A PARIS,

Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au sixiéme Pilier de la Grand'Salle, vis-à-vis l'Escalier de la Cour des Aydes, A la Bonne-Foy Couronnee.

M. DCC. XXI.

AVEC PRIVILEGE DU ROY.

Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/lanouvellemaison01lige_0

PREFACE.

SI l'on juge de la bonté d'un Livre par le nombre des Editions qu'on en a fait, on peut dire que la Maiſon Ruſtique a été un des meilleurs qui ait été imprimé. L'Agriculture a été du goût de tous les Siecles : le premier Homme fut mis dans le Jardin de Délices pour joüir de tout ce que la Terre produiſoit d'elle-même ; mais cette même Terre ceſſa d'être fertile & ne reconnut plus celuy pour lequel elle avoit été créée, en luy refuſant dès le moment qu'il eut peché, ce qu'elle luy donnoit auparavant avec profuſion. La Terre devenuë ingrate par la punition de l'Homme, de fertile qu'elle étoit, ne produiſit plus que des ronces & des épines, & ce ne fut que par des ſueurs & un travail continuel que l'Homme la força de luy rendre ce qu'elle luy donnoit auparavant avec tant de liberalité. Adam fut donc le premier qui s'appliqua à l'Agriculture, ſes enfans ſuivirent ſon exemple ; Caïn laboura la Terre, pendant qu'Abel avoit ſoin des Troupeaux : leurs Deſcendans les ont imité. En parcourant les Saintes Ecritures, on y voit une ſuite de gens de tous états & de toutes conditions, qui ont regardé l'Agriculture & tout ce qui en dépend, comme l'occupation la plus utile & la plus neceſſaire.

Les Rois du Peuple de Dieu ont été tirez, les uns de la Charuë, les autres de la garde des Beſtiaux : le plus ſage de tous ces Princes étoit ſi habile dans l'Agriculture, qu'il en a fait des Traitez excellens, où il parle des Arbres & des Plantes, depuis le Cedre juſqu'à l'Hyſope, c'eſt-à-dire que rien ne luy a échappé de tout ce qui eſt renfermé dans la vaſte étenduë de cette belle Science.

Tout le monde s'y eſt appliqué ; les uns l'ont étudiée avec attention & l'ont miſe en pratique avec de grands ſoins ; les autres pleins d'affection pour leurs Succeſſeurs, ont tranſmis par leurs Ecrits ce qu'ils avoient appris de leurs Peres, & ce que leurs travaux & une longue experience leurs avoient acquis : on a mis en Vers & en

Proſe les preceptes & les progrès de cet Art. Nous en devons la connoiſſance à ces illuſtres Anciens, *Heſiode*, *Caton*, *Virgile*, *Pline*, *Varon*, *Pallade*, *Columelle* & une infinité d'autres.

Les Romains, ces Maîtres de la Terre, ont fait de l'Agriculture leur occupation la plus cherie; s'ils ont excellé dans la culture de certains Legumes, ils ont voulu que ce degré de Science auquel ils avoient monté, fut publié dans les Siecles à venir, en donnant à leurs Familles le nom de ces Plantes; tels ſont les *Lentules*, les *Fabiens*, les *Piſons*, les *Cicerons* & autres, & l'on a vû des Empereurs même preferer les douceurs de la vie champêtre, aux honneurs & à la gloire de leur Sceptre.

C'eſt à l'exemple de ces Grands Hommes que nos François ſe ſont de tout temps appliqué à l'Agriculture; leur curioſité & leur envie de ſçavoir, les ont fait ſurpaſſer l'Antiquité: ils ont fait des progrès dans toutes ſes Parties, & ont ſurpaſſé de beaucoup ceux des autres Nations; c'eſt auſſi ce qui a donné lieu à beaucoup d'entr'eux de laiſſer par écrit les routes qu'ils avoient tenus pour la porter au point de perfection où nous la voyons aujourd'huy.

On pourroit faire un long dénombrement des Ouvrages qui ont paru ſur cette matiere dans les Siecles precedens, mais cela nous meneroit trop loin; il ſuffit de ſçavoir que Charles Eſtienne, Liebaut & Deſerre Medecins firent imprimer dans le commencement du Siecle paſſé les Remarques qu'ils avoient faites ſur l'Agriculture; ils donnerent à ces productions les Titres de Maiſon Ruſtique & Theatre d'Agriculture; & ces Ouvrages, quoyque peu recherchez, & confuſément écrits, ont pourtant merité quinze ou ſeize Editions ſous les noms de ces Auteurs, ſans compter un plus grand nombre d'autres Editions contrefaites, auſquelles des Plagiaires n'avoient fait d'autres Additions, Corrections ou Augmentations, que de changer le Titre & de cacher aux yeux du Public le larcin qu'ils commettoient en ſubſtituant d'autres noms.

On n'a garde de mettre au rang des Plagiaires quantité d'honnêtes gens qui ont écrit ſur les differentes Parties de l'Agriculture, peut-être qu'on ſe pourroit tromper; & d'ailleurs il y a de la prudence à ne pas attaquer tant de gens à la fois: les uns ont voulu s'immortaliſer par leurs Ecrits, les autres ont prétendu ſe rendre utiles au Public, d'autres ont cherché à s'occuper en ſe divertiſſant, d'autres enfin, avides d'écrire par interêt, ont voilé ſous differens Titres le même Livre qu'ils avoient donné ci-devant

au Public ; & malgré tout cela la Nouvelle Maiſon Ruſtique du Sieur Liger n'a pas laiſſé d'être imprimée deux fois, & tous les Exemplaires debitez.

Depuis la mort de cet Auteur, une perſonne plus éclairée & mieux inſtruite des ſecrets de l'Agriculture, a crû faire plaiſir au Public en luy donnant dans un Corps tout ce que les Anciens & les plus celebres Modernes ont écrit ſur l'Agriculture & ſur toutes ſes Parties ; il y a ajoûté ſes nouvelles découvertes : l'exactitude avec laquelle il a traité toutes les matieres, l'ordre qu'il a obſervé dans la diſtribution des Chapitres, les précautions ſeveres qu'il a priſes pour ne rien hazarder qui pût être deſavoüé par les perſonnes experimentées en cet Art, ont fait qu'il n'a rien écrit que ſur des témoignages très-aſſurez & ſur ſa propre experience ; il n'a pas laiſſé de conſulter les plus habiles gens dans chaque genre, & d'examiner ſi la conformité de leurs ſentimens & de leur pratique s'accordoient pour aſſeoir un jugement ſolide & ſur lequel on ne pût former aucun doute ; tout cela fait de nôtre *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, un Livre, lequel, quoyque le même en ſubſtance, eſt cependant bien different & en même temps bien plus utile que tout ce qui a paru juſqu'à preſent ; en ſorte que l'on peut dire que cette Nouvelle Maiſon Ruſtique n'a preſque de commun avec la derniere que le nom de l'Auteur.

Il paroît aſſez inutile de dire au Public à qui il a l'obligation d'un auſſi grand travail que celuy qu'on luy preſente ; il ſuffit qu'il en connoiſſe le merite par la lecture, l'examen & la pratique qu'on le prie d'en faire ; plus il ſera ſevere, plus on luy ſera obligé : cependant on prie inſtamment ceux qui auront à ajoûter ici quelque choſe ſur les ſujets qui y ſont contenus, de vouloir bien honorer de leurs Memoires ; ils ne paroîtront qu'à leur gloire dans un Ouvrage qui ne tend qu'à l'utilité publique.

La quantité & la diverſité des Matieres qu'on a traitées dans cet Ouvrage, ont obligé de le partager en deux Volumes diviſez en quatre Parties, & ſubdiviſé en pluſieurs Livres qui contiennent cent vingt-trois Chapitres, & plus de cent cinquante Articles qui renferment tout ce qu'on peut ſouhaiter ſur les Bâtimens, les Proviſions, l'Economie interieure d'une Maiſon de Campagne, les Volailles, les Chevaux & autres Bêtes de ſomme, les Bêtes à corne & à laine, les Mouches à Miel & les Vers à Soye, les Terres labourables, les Eaux & Forêts, les Plants Champêtres,

les Jardins Fruitiers, Potagers, Fleuriſtes, d'Ornemens & de Botanique, les Vignes & les Boiſſons, les Etangs, la Pêche, la Chaſſe, les Oiſeaux de Voliere, la Cuiſine, la Pâtiſſerie, les Confitures, & une infinité d'autres choſes qu'il ſera plus aiſé de voir en parcourant les Tables des Chapitres. L'exactitude & le détail dans lequel on eſt entré en traitant ces Matieres, donnent lieu d'eſperer que cet Ouvrage ſera favorablement reçû du Public d'autant plus que l'utile en étant la principale vûë, on n'a pas negligé d'y répandre l'agreable & le curieux dans les endroits où ils ſe pouvoient rencontrer.

TABLE
DES CHAPITRES
DU PREMIER TOME.

PREMIERE PARTIE.

Contenant l'Interieur & la Baſſe-Cour de la Maiſon Ruſtique.

LIVRE PREMIER.

Les Bâtimens, les Proviſions & l'Economie interieure de la Maiſon Ruſtique.

CHAPITRE I. *DE l'utilité & des délices de l'Agriculture.* Page 1

CHAP. II. *De l'Aſſiette de la Maiſon de Campagne & des materiaux qui y entrent.* 6

Sçavoir: Aſſiette de la Maiſon de Campagne, 7. *choſes neceſſaires pour bâtir*, 8. *pierres & moëllon*, 9. *chaux, ſable & mortier*, 11. *ciment, plâtre*, 13. *terre, badigeon*, 14. *bois de charpente & de menuiſerie*, 15. *tuile, brique & carreau*, 16. *pavé*, 17. *ardoiſe, verre & plomb*, 18. *bardeau, chaume & gluïs, latte, contre-latte & clou*, 19. *fer & ferrures*, 20. *natte, prix courant de quelques materiaux & ouvrages*, 21. *terres maſſives & de leur foüille*, 23

CHAP. III. *Conſtruction d'une Maiſon de Campagne & pieces qui en dépendent, tant pour le logement que pour les operations & le détail de l'agriculture*, 23

Des fondemens d'un bâtiment, 25. *poſition des pierres de taille, pré-*

ceptes & autres diverſitez, differentes maſſonneries, 26. *differentes aſſiettes, preceptes, lits des pierres,* 27. *épaulées, étayement.* 28. *maſſonneries groſſieres & enduits,* 29. *corps de logis,* 30. *appartemens,* 31. *baſſe-cour,* 33. *demeure du Fermier, grange,* 34. *étables & bergeries,* 35. *remiſes & hangards, toits à porc, vinée,* 36. *cellier, poulailler, fumier pour la volaille,* 37. *loge des poules d'Inde, oyes & cannes, coulombier,* 38. *preſſoir, marre,* 40. *puits, auges,* 41. *citerne,* 42. *fumiers,* 43. *chenil,* 44. *jardin, glaciere,* 45

CHAP. IV. *Remarques pour ceux qui font bâtir, examen de toutes les pieces de charpente qui entrent dans un bâtiment, tromperies des ouvriers, du toiſé, de la garantie des ouvrages,* 47

CHAP. V. *Des ſoins domeſtiques des Chefs de famille,* 67

CHAP. VI. *Des proviſions de la maiſon,* 73

Pain, là même. *bleds & autres grains,* 74. *differentes ſortes de moulins,* 75 *differentes farines, de leurs uſages & de la maniere de les conſerver,* 76. *comment on fait l'amidon & l'empois,* 77. *maniere de faire le pain & des differens fromens,* 78. *pain beaucoup plus ſubſtanciel que d'ordinaire, pain de citroüille, pain d'orge,* 81. *pain d'avoine, pain de millet & de panis, pain de ris, pain de bled de Turquie ou de mahis,* 82. *pain-d'épice, pain à chanter, vermichel, des boiſſons,* 83. *proviſions de chairs,* 84. *porc ſalé,* 85. *ſain-doux & vieux-oing, ſaumure, bœuf ſalé,* 87. *bouc & chevres ſalez, oyes ſalées,* 88. *menuës proviſions,* 89

LIVRE SECOND.

De la Volaille.

CHAPITRE I. *DEs cocqs, poules, poulets & chapons,* 91

Heure de donner à manger à la volaille, nourriture de la volaille, 94. *ſoins neceſſaires à la volaille,* 95. *pour bien faire pondre les poules en hyver, maniere de conſerver les œufs & de connoître ceux qui ſont frais,* 97. *couvée des poules* 98. *pour avoir des poulets en hyver,* 100. *moyens d'avoir des poulets ſans l'aide d'aucuns oiſeaux qui en couvent les œufs,* 101. *maniere d'élever les pouſſins,* 102. *maniere d'engraiſſer la volaille,* 104. *curioſitez,* 106

CHAP. II. *Maladies de la volaille,* 107

CHAP. III. *Des cocqs & poules-d'inde,* 113

CHAP.

CHAP. IV. *Des Oyes.* 116
De la plume, de la chair, de la graiſſe & des œufs d'Oye là-même. *du choix & de la quantité des Oyes qu'on doit nourrir*, 117. *de la ponte & de la couvée des Oyes*, 118 *de la maniere d'élever les Oyſons & d'en avoir beaucoup, comment il faut engraiſſer les Oyes*, 119
CHAP. V. *Des Cannes, tant communes que d'Inde*, 120
CHAP. VI. *Des Pigeons*, 122
De la maniere de peupler le coulombier, là même. *des Pigeons communs ou faïards*, 124. *pour empêcher les Pigeons de quitter leur coulombier & pour en attirer d'autres*, 125. *pour nettoyer le coulombier & preſerver les Pigeons de maladies*, 127. *de la maniere de purger le coulombier des vieux Pigeons, des Pigeons privez ou de voliere*, 128. *de la ponte des Pigeons*, 130. *des Pigeons ramiers*, 131
CHAP. VII. *Des Cailles, Perdrix, Tourterelles, Hortolans, Grives, Tourdes, Etourneaux, Merles, Pluviers, Vanneaux & autres menus Oiſeaux*, 131
CHAP. VIII. *Des Gelinotes*, 138
CHAP. IX. *Des Faiſands*, 139
CHAP. X. *Des Cignes & des Pelicans*, 141
CHAP. XI. *Des Autruches, des Outardes, des Gruës & des Cicogues*, 142
CHAP. XII. *Des Paons*, 143

LIVRE TROISIE'ME.

Des Chevaux & Bêtes de Somme.

CHAPITRE I. *DEs Chevaux*, 147
ARTICLE I. *Pour ſe connoître en chevaux*, là-même.
Connoiſſance de la bonté d'un cheval par la conformation de ſes differentes parties, 148. *marques d'un bon ou mauvais cheval par la maniere dont il ſe plante, ſon allûre, ſon appetit, ſes yeux, ſa ganache, & par les incommoditez, les défauts & les ſignes qu'il aura*, 151. *noms & qualitez des poils des chevaux par ordre alphabetique*, 157. *des differentes eſpeces de chevaux dont on ſe ſert en France*, 158. *de l'âge des chevaux & de leurs dents*, 160. *des allûres du cheval & des tromperies des Marchands de chevaux*, 163. *des*

cas redhibitoires, 170
ART. II. *De la nourriture & des ſoins neceſſaires aux chevaux*, là-même.
Soins qu'il faut ſe donner tous les jours auprés des chevaux, 171. *de la quantité & de la qualité de la nourriture des chevaux*, 175. *de la muë des chevaux & des ſoins qu'il en faut avoir lorſqu'ils ſont en voyage*, 177. *du cheval hongre & la maniere de le hongrer*, 180
ART. III. *Des maladies des chevaux*, 181
Des Simptomes, des maladies des chevaux, là-même. *des veines où on ſeigne le cheval, & pourquoy*, 182. *comment & pourquoy on barre les veines du cheval, maladies des chevaux par ordre alphabetique, avec les remedes*, 185
CHAP. II. *Du Haras*, 247
Du choix d'un bon étalon, du choix de la Jument pouliniere, là-même. *des ſoins qu'il faut ſe donner avant l'accouplement de l'étalon & de la jument*, 248. *du temps de leur accouplement, des accidens qui y ſurviennent & des ſoins qu'il s'y faut donner*, 249. *ce qu'il faut faire quand la jument eſt pleine, ce qu'il faut faire quand elle pouline ou avorte*, 250. *de la jument & de ſon poulain*, 252. *des poulains ſevrez*, 253. *joncs marins, herbages de toutes ſaiſons*, 254. *de la maniere de dreſſer les poulains au harnois & à la ſelle*, 256
CHAP. III. *Des Mulets*, 257
CHAP. IV. *Des Anes*, 259

LIVRE QUATRIE'ME.

Des Bêtes aumailles,

ou

Des Bêtes à Cornes, des Bêtes à Laine, des Chevres & des Cochons.

CHAPITRE I. *DEs Bêtes à Cornes*, 261
ARTICLE I. *Des bœufs*, 262
Comment il faut choiſir, ou élever & dompter, nourrir & entretenir un bon bœuf, là-même. *membres & poils des bœufs*, 263.

âge & autres attentions qu'il faut avoir dans le choix des bœufs, 264. *maniere de dompter les jeunes bœufs deſtinez au trait*, 265. *défauts des bœufs*, 266. *nourriture des bœufs*, 267 *temps de mener les bœufs à la charuë, & des ſoins du bouvier*, 268. *bœufs qui ne vont point à la charuë, & du buffle*, 269

ART. II. *Des Vaches à lait*, 270

Choix d'une bonne vache, là même. *vaches de differens païs*, 271. *vaches flandrines & bâtardes*, 272. *étables à vaches, leur nourriture, & ſoins du vacher & de la vachere*, 263 bis. *moïens faciles & commodes pour bien nourrir à peu de frais, même l'hyver, toutes ſortes de beſtiaux*, 264. *maniere avantageuſe pour ménager conſiderablement les pâturages*, 268

ART. III. *De la multiplication de l'eſpece du bétail à cornes*, 269

A quel âge & en quel temps il faut donner les geniſſes & vaches au taureau, & des vaches en chaleur, 270. *du taureau*, 271 *des vaches pleines & des vaches pendant qu'elles vêlent*, 272. *des veaux nouveaux nez*, 273. *infirmitez auſquelles les jeunes veaux ſont ſujets, temps de les ſevrer, regles d'économie pour qui en veut élever*, 274

ART. IV. *De l'engrais des bêtes à cornes*, 276

ART. V. *Des maladies des bêtes à cornes*, 278

Cauſes des maladies des bêtes à cornes, & du dégoût, 280. *langueur & mal de cœur*, 281. *colique & tranchées*, 282 *enflure & avant-cœur ou ancœur*, 283. *flux de ventre*, 284. *pareſſe de ventre & indigeſtion*, 285. *bœuf qui piſſe le ſang*, 286 *barbillons, palais enflé, fiévre*, 287. *toux & enflure du col, écorchures au col, duretez au chignon*, 288. *maigreur, enflure aux pieds, entorſe, épaule ou jambe demiſe ou rompuë, enclouëure ou chicots*, 289. *bœuf boiteux*, 290. *rétention d'urine, étranguillons*, 291. *mal de tête*, 292. *galle*, 293. *battement de flanc, teſticules enflez*, 294. *poux, poulmon ulceré, chignon bleſſé ou enflé, bleſſures aux pieds*, 295. *épaule diſloquée & corne rompuë, piqûres de bêtes venimeuſes*, 296. *mal des yeux, bœufs qui ont avallé une ſangſuë, antidote experimenté pour toutes ſortes de beſtiaux*, 297. *remedes ſpecifiques contre les maladies des beſtiaux*, 298 *maladie qu'on nomme lente, qui eſt une eſpece de flux de ſang, de la rage, autre remede contre la rage, fort éprouvé pour les hommes & pour les bêtes*, 299

CHAP. II. *Du Laitage*, 300

ART. I. *De la Laiterie*, 301

ART. II. *Du Lait*, là même.
ART. III. *Du Beurre*, 304
Lait de beurre, & pour faire le beurre promptement, là-même. *choix de beurre, pour ſervir le beurre proprement*, 305. *beurre ſalé, beurre fondu*, 306
ART. IV. *Des Fromages*, 307
De quels laits ſe font les fromages, quand & où ſe font les bons, là même. *comment ſe fait le fromage, pour faire cailler le lait, de la preſure*, 308. *maniere de ſaler, faire ſecher, conſerver & raffiner les fromages*, 309. *choix & marques d'un bon fromage, promptes façons de fromages, fromage de Breſſe*, 310. *autres manieres faciles de faire le fromage, jonchées*. 311
CHAP. III. *Des Bêtes à Laine*, là-même.
ART. I. *Des choſes communes à toutes les bêtes à laine*, 312
Eſpeces, choix, nourriture, parquage, tonte, engrais, &c. choix des bêtes à laine, 314. *differentes eſpeces de brebis outre les communes*, 315. *hebergement des brebis, du berger, de ſes ſoins & des chiens*, 318. *naturel, nourriture & pacage des bêtes à laine*, 321. *temps & maniere de les faire parquer & du profit du parquage*, 323. *de la tonte des bêtes à laine*, 325. *engrais des bêtes à laine*, 326
ART. II. *De la propagation de l'eſpece des bêtes à laine*, 327. *des agneaux qu'on veut élever, temps & maniere de les châtrer*, 331.
ART. III. *Des maladies des bêtes à laine*, 332
CHAP. IV. *Des Chevres, des Boucs & Chevreaux*, 339
Profits qu'on en tire, là-même. *choix & nourriture des chevres & boucs, & des ſoins qu'il en faut avoir*, 341. *temps de faire ſaillir les chevres, ſoins neceſſaires quand elles chevrottent, des chevreaux & de l'engrais des chevres, boucs & chevreaux*, 343. *maladies des chevres*, 345. *chevres indiennes qui ſont d'un grand rapport, & faciles à avoir*, 346. *du chamois & du bouquetin*, là-même.
CHAP. V. *Des Cochons*, 347
Choix des truyes & verrats, 348. *des toits à porc & du porcher, de la nourriture & du pacage des cochons*, 349. *temps de faire ſoüer les truyes & des ſoins neceſſaires quand elles cochonnent*, 350. *temps & maniere de châtrer & engraiſſer les cochons*, 352. *des cochons d'inde*, 354. *des maladies des cochons*, là-même.

LIVRE CINQUIE'ME.

Des Mouches à Miel & des Vers à Soye.

CHAPITRE I. *DEs Mouches à Miel,* 357

ARTICLE I. *Ce qui regarde les mouches à miel juſqu'à ce qu'elles ſoient placées,* 358

Eſpeces, travail, naturel, forme & generation des mouches à miel, là-même. *trois ſortes de mouches dans chaque ruche, aiguillon, où & comment elles cueillent le miel & la cire, leurs rayons,* 359. *leur generation,* 360. *leurs couvains, âge des ruches, leur police,* 361. *miellée, Roy,* 362 *des bourdons,* 363. *où on doit placer les abeilles,* 364 *des ruches,* 366. *des connoiſſances neceſſaires pour acheter des mouches ou pour diſcerner les bons paniers,* 370. *differentes eſpeces de mouches à miel,* 372. *tranſport & arrangement des ruches,* 373

ART. II. *Des eſſaims,* 374

Des eſſaims & du temps qu'ils ſortent, ſignes, heures & accidens du jet, 375. *pourquoy & à quels ſignes on connoît qu'une ruche ne jettera point de l'année, & d'où vient qu'en certaines années les mouches ne donnent preſque point d'eſſaims,* 377. *quand & comment on doit empêcher les mouches de jetter, comment il faut faire ſortir les eſſaims qui s'opiniâtrent à ne point jetter, quoyque les ruches ſoient pleines de mouches & qu'elles ſe mettent ſous les planches,* 378. *arrêter les eſſaims,* 379. *comment on prend les eſſaims, & de ce qu'il y faut prévoir & éviter,* 380. *comment prendre & ſéparer des eſſaims doubles ou triples, ou empêcher qu'ils ne ſe joignent,* 383. *comment mettre deux eſſaims dans un même panier, & des eſſaims perdus ou ſauvages,* 384. *des eſſaims & profits des groſſes mouches,* 385. *des petits eſſaims,* 386. *comment on fait entrer les mouches d'une ruche en un autre ſans violence, quand il y a pluſieurs Roys au même eſſaim ou au même panier,* 387. *pour avoir des bons paniers & forts eſſaims,* 388, *moyens de rendre bonnes les méchantes mouches,* là-même. *prevenir le jet & profiter des eſſaims ſans qu'ils ſortent des ruches,* 389

ART. III. *Le regime & le gouvernement general des mouches à miel,* 390

Nourriture des mouches à miel, là-même. *herbes & plantes bonnes ou mauvaises pour les mouches*, 392. *du gouverneur des mouches à miel & de ses soins*, 393. *des soins que les abeilles demandent pendant chaque mois de l'année*, 394 *preceptes, utilité des hausses & maniere de les faire*, 396. *comment on conserve les souches* 398. *pourquoy, quand & comment on change les mouches de paniers*, 399. *maniere de détruire les mouches, & qui sont celles qu'il faut détruire*, 401

Accidens, *pluralité des Roys, guerre*, là même. *des rayons rompus & de ceux qui sont gâtez, des mouches larronnesses & des moyens d'empêcher le pillage des ruches*, 402

Ennemis des mouches à miel, *des souris, mulots, & musaraignes, des vers, de la tigne & des papillons*, 405. *des guêpes, fourmis, araignées, punaises, &c.* 406

Maladies des mouches à miel, 407

De la piquûre des mouches à miel, 409. *pour les voir travailler dans leurs ruches*, là-même. *maniere dont les Grecs les gouvernent*, 410. *ruche Indienne*, 411. *à qui les abeilles appartiennent, droit d'aboilage*, là-même. *resurrection des abeilles, & comment on en fait par art*, là-même.

ART. IV. *De la taille des mouches, & de la recolte du miel & de la cire*, 412

De la taille des ruches, *pourquoy on les taille*, là-même. *temps, manœuvre & regles de la taille*, 413. recolte du miel & de la cire, *temps*, 414. *maniere dont se fait cette recolte, preceptes pour l'avoir bonne*, 415. *maniere de quelques Païs Etrangers pour dépoüiller les ruches*, 417. du miel, *de la maniere de le tirer & de ses differentes especes, miel-vierge ou premier miel*, 418. *second miel*, 419 *troisiéme miel*, 420. *choix & usages du miel*, 421. de la cire, *manieres de la tirer & de la blanchir, usages & choix de la cire*, 422

CHAP. II. *Des Vers à soye*, 424

ART. I. *Du choix & de la couvée de la graine des vers à soye*, 426

Choix de la graine, là-même. *couvée de la graine des vers à soye*, 428. *moyen pour avoir sans graine des vers à soye, même meilleurs que ceux de graine*, 429

ART. II. *Des vers à soye jusqu'à ce qu'ils filent*, 430

Des mûriers, nourriture des vers à soye, 432. *soins & regime pour la nourriture des vers à soye*, 435. *des muës & autres maladies des vers à soye*, 436. *des vers en fraise*, 438

ART. III. *Des vers à soye filans*, 440
ART. IV. *Des vers à soye devenus papillons, & de la maniere d'en faire & conserver la graine*, 445
ART. V. *Des soyes & fleurets*, 447
Soye d'Orient, soye de la Chine, des fleurets, 451

LIVRE SIXIE'ME.

Commerce & debit, usages & qualitez de tout ce qui se tire de la Basse-Cour.

CHAPITRE I. *Commerce & debit de tout ce qui se tire de la Basse-Cour*, 453
Commerce de la volaille, 454. *commerce des bêtes à laine*, 455. *commerce des bêtes à cornes*, 458. *commerce des cochons, & des chevres & boucs*, 459. *du debit des œufs, du lait, du beurre & du fromage*, là-même. *commerce des chevaux*, 460. *commerce & debit des cuirs*, là-même. *debit du miel, de la cire & des essaims*, 462. *commerce sur mer*, 463
CHAP. II. *Usages & qualitez de tout ce qui se tire de la basse cour par rapport à la nourriture & à la santé, par ordre alphabetique*, 464

SECONDE PARTIE.

Contenant les Terres aux Champs.

LIVRE PREMIER.

Les Terres labourables ou à graines, 481

CHAPITRE I. *Des qualitez & de la mesure des terres, & des differentes manieres de faire valoir un bien de campagne*, 482

ARTICLE I. *Connoissance & qualitez des differentes terres, à quoi elles sont propres, & comment en corriger les défauts,* là-même.
Terres fortes, 485 *terres legeres, terres humides*, 486. *terres sèches*, 487. *terres douces & terres pierreuses*, 488. *terres de craye, terres usées*, 489. *des terres neuves, novales & autres*, 490. *comment on défriche les bois*, 491. *comment on défriche & amande les prez*, là-même.
ART. II. *Des differentes mesures des terres*, 492
ART. III. *Des differentes manieres de faire valoir un bien de campagne*, 493
CHAP. II. *L'année, les présages & les ustanciles du labourage*, 497
ART. I. *L'année du laboureur, c'est-à-dire, les ouvrages qu'on a à faire à la campagne pendant chaque mois de l'année*, 497
ART. II. *Ustanciles du labourage*, 501
ART. III. *Présages du labourage*, 504
Présages de pluye, 505. *presages de beau temps*, 506. *présages de vent, présages de tonnerre & tempête, présages de neige & de grêle, présages de l'hyver, de l'été & des changemens de saison*, 507. *Sçavoir si l'année sera hâtive ou tardive*, 508. *présages de fertilité & de sterilité*, là-même. *avis aux curieux*, là-même.
CHAP. III. *Des amandemens*, 509
Des fumiers, 510. *fumage*, 511. *autres amandemens*, 514. *de la marne*, 518
CHAP. IV. *Le labourage*, 519
Mener ses terres par soles, 520. *façons des terres à bled*, là-même. *façons des terres à menus grains*, 523 *des bêtes qui servent à labourer*, là-même. Regles du labourage, *aprêt*, 524. *temps & façons*, 525. *scillons & rayes*, 526. *accompagnement du labour*, 527
CHAP. V. *Des bleds, leurs especes, semaille, culture & moisson*, 528
ART. I. *Des differentes especes de bleds & des terres qui leur conviennent*, 529
Froment, épeautre, méteil, là-même. *seigle*, 530. *terres propres aux bleds*, là-même. *maïs*, 531. *sarrazin, millet*, 532. *panis*, 533. *bled barbu, escourgeon, yvraïe*, 534
ART. II. *La semaille des bleds*, 535. *terre*, là-même. *choix de la semence, épreuve du bled de semence par l'eau, âge du bled de semence*, 536. *changement du bled de semence*, 537. *saisons & temps de la semaille*, 538. *préparations de la semence, échauler le bled de semence*, 540. *quantité de la semence*, 541. *manœuvre de la semaille*, 543 *herser, enterrer la semence*, 544

ART. III. *Des ſoins neceſſaires aux bleds pendant qu'ils ſont ſur terre*, 545
Sarcler les bleds, là-même. *éclaircir les levées*, 546. *de la nielle*, 547
ART. IV. *Moiſſon des bleds*, là-même.
Chaume, *javelles*, 549. *engrangement*, *ſueurs du bled*, *battage*, 550. *pailles*, 552
ART. V. *Moïens pour conſerver le bled & le garentir des inſectes*, 553
Cribles, 555. *des inſectes ennemis du bled*, 556. *comment purifier le bled niellé*, 557. *avis*, *tromperie des blâtiers*, *produit de l'arpent de bled*, *agriculture à prix d'argent*, 558
CHAP. VI. *Des mars*, *& des legumes & racines de pleins champs*, 559
ART. I. *Des mars*, 560
Avoine, là-même. *orge*, 561. *veſce*, 564
ART. II. *Des legumes & racines qu'on ſeme en plein champ*, 565
Féves, là-même. *féve d'Amerique*, *féverolles ou haricots*, 566. *pois*, 567. *Lentilles*, 568. *Lupins*, 569. *des racines*, 570. *loge à racines*, 571
CHAP. VII. *Du chanvre & du lin*, 572
Chenneviere, 573. *culture du chanvre*, *cueillette*, 574. *roüir le chanvre*, 575. *broyer & tiller*, *ſerancer*, 576
Du lin, 577. *uſages*, *culture*, *recolte & façons du lin*, 578. *lin ſauvage*, 580
CHAP. VIII. *Du ſaffran*, *ſennevé*, *moutarde*, *houblon*, *navette*, *ſeſame*, *ris & tabac*, là-même.
CHAP. IX. *Du paſtel & de la voüede*, *de la gaude*, *de la garence & du chardon de bonnetier*, 591
CHAP. X. *La multiplication du bled*, *& generalement de toutes ſortes de grains*, *arbres & plantes*, 597
Produit de ces multiplications, *& comment on les applique aux vignes*, *aux arbres fruitiers ou autres*, *aux fleurs*, *aux legumes & même aux animaux*, 612

LIVRE SECOND.

Les Vignes, *page* 615

LIVRE TROISIE'ME.

Les Eaux & Forêts,

ou

Les Prez, Etangs, Bois & Garennes.

CHAPITRE I. *DEs prez & autres herbages,* 615
ARTICLE I. *Des vrais prez,* ou *prez à foin,* 616
Comment on convertit une terre en prez, 617. *quelles ſont les bonnes & les mauvaiſes herbes d'un pré,* 619. *des ſoins neceſſaires aux prez faits,* 621. *recolte des foins,* 625. *des regains,* 627
ART. II. *Des pâturages,* 628
ART. III. *Des prez cultivez,* ou *du ſain-foin, de la luzerne, de l'eſparcet, du ſennegré, de la dragée & du jonc marin,* 629
CHAP. II. *Des étangs, viviers, canaux, foſſez & marres,* 638
CHAP. III. *Des bois,* là-même.
ART. I. *Des bois que l'on veut faire, & terres propres en bois,* 639
Aſſiette des bois, plants de bois, 640. differentes manieres de faire un bois, *bois de ſemence,* 641. *apprêt de la terre, temps & choix de la ſemence, manieres de ſemer un bois,* 642. *culture,* 643. *bois de plants enracinez, lieux & choix des plants enracinez,* 644. *temps pour lever & planter les plants enracinez,* 645. *terres & foſſez à plants enracinez, plants,* 646. *culture des bois nouvellement plantez,* 648
ART. II. *Des bois tout faits, eſpeces, uſages, âges, qualitez & défauts des bois,* 649. *taillis, futaye, bois marmenteaux,* 650. *bois en défends & bois défenſables, âges du bois,* 651. *qualitez & défauts des bois, bois blancs & morts bois,* 652 *des coupes & uſances des bois, remarques à faire avant que de couper ſes bois,* 653. *temps & ſaiſon de la coupe des bois,* 654. *ordre & manœuvre de la coupe,* 655. *pâturage & panage,* 657
ART. III. *Preceptes pour la conſervation ou le rétabliſſement des bois,* 658
Baliveaux, liſieres & autres arbres de reſerve, là-même. *recepage, repeuplement, places vuides,* 659. *riverains & uſagers, détail,* 661

CHAP. IV. *Des garennes, clapiers & parcs,* 662
Assiette de la garenne, 663. *peuplement, de la garenne, du clapier,* 664. *difference des lapins de garenne d'avec ceux de clapier,* 666. *soins necessaires aux lapins,* là-même. *du degât qu'ils font & des bêtes qui leur sont ennemies,* 667. *des parcs,* là-même.

LIVRE QUATRIE'ME.

Les Plants Champêtres, 669

QUels plants conviennent aux differentes sortes de terres, 671. *pour avoir des plants qui bourgeonnent & fleurissent de bonne heure,* là-même. *arbres toûjours verds,* 672
CHAPITRE I. *Des arbres champêtres à fruits.* là-même.
ARTICLE I. *Des arbres champêtres portant fruits à pepins ou graines,* là-même.
Des pommiers & poiriers, là même. *des cognassiers,* 675. *des mûriers,* 677. *de l'arbousier,* 680
ART. II. *Des arbres champêtres portant fruits à noyaux,* là-même.
Des cerisiers & merisiers, 681. *des pruniers & pruneliers,* 682. *du mirabolanier,* 683. *du cormier ou sorbier,* 684 *du cornoüillier & du jujubier, ou gingeolier,* 685. *du nesflier ou mêlier,* 686. *de l'azerolier,* 687. *de l'alizier & de l'olivier,* 688. *du palmier,* 691
ART. III. *Des arbres champêtres portant fruits à coque ou gousse,* 692
Du noyer, là-même. *du pin,* 694. *du carrouge,* 695
ART. IV. *Des arbres à glands,* 696
Des chênes, là-même. *du liege,* 697 *du hêtre,* 698 *du châtaignier,* là-même. *des marronniers,* 699. *des noisettiers,* 700.
CHAP. II. *Des arbres champêtres steriles,* 701
Bois communs, *de l'orme & de l'ypreau,* là-même. *de l'érable, du charme & de la charmille,* 703. *du fresne, du plane, de l'if,* 704. *du sicomore, de l'acacia,* 705. Bois oleagineux, *du sapin & de la pesse,* là même. *du cyprés,* 706. Bois blancs, *des tilleuls,* là même. *du bouleau,* 707
CHAP. III. *Des plants aquatiques,* 708
De l'aune, là-même. *du saule ou saux,* 709. *de l'ozier,* 711. *du peuplier & du tremble,* 713 *arbres amphibies,* 714
CHAP. IV. *Des arbrisseaux champêtres, hayes, fossez, chemins &*

bornes, 714

Arbrisseaux champêtres, du baguenaudier, là-même. *du caprier, du boüis*, 715. *du genevrier, de l'épine-vinette*, 716. *du marsaux, de la viorne, de l'agnus-castus*, 717. *des hayes*, 718. *des chemins, murs, tour de l'échelle, fossez, clôtures & ce qui en dépend*, 720. *des bornes*, 724. *de la nature des effets de campagne*, 725

LIVRE CINQUIE'ME.

Consommation des Productions des Terres aux Champs.

CHAPITRE I. *Commerce des grains, foins & fourages, lin & chanvre, fruits, poissons & lapins*, 727

CHAP. II. *Commerce du bois*, 732

ARTICLE I. *Connoissance & soins necessaires avant l'achat & la coupe du bois*, là-même.

Pouvoir de vendre, bois en grurie, grairie, tier & danger, segrairie, trés-fonciers & paragers, 733. *sept sortes de ventes de bois*, 734. *précautions, estime de ce qu'un bois peut rendre*, 735. *estime du produit des taillis*, 736, *marché de bois*, 737

ART. II. *Usance du bois, debits du bois, remarques sur le debit & sur les défauts du bois*, 738. *bois de charpente*, 740, *bois de fente, merrain & d'ouvrages*, 741. *bois de sciage*, 743. *bois de charronage, bois à brûler*, 744 *charbon de bois*, 745. *cendres, écorces*, 747

ART. III. *A quoy chaque espece de bois est propre*, 748

ART. IV. *Des voitures du bois*, 752

CHAP. III. *Les boissons & autres liqueurs approchantes, qu'on tire des productions des terres aux champs*, 755

CHAP. IV. *Des huiles*, là-même.

Huile d'olive, là-même. *huile de noix, huile de noisette & de seine*, 757. *huile de navette, huile d'amandes, de lin, de chanvre, &c.* 758

CHAP. V. *Profits non ordinaires & droits champêtres*, 759

ART. I. *Productions & profits insolites*, là-même.

Mineraux, là-même. *sels communs, salpêtre*, 760. *terres, carrieres, poteries, couleurs, &c.* 762. *choses qui se mangent*, 764. *gommes, manne, resine, poix, colofone, gaudron, vernis, glu*, 765.

écarlate, graine d'Avignon, gui, noix de gale, agarie, mouſſe, 766. *verre, papier, encre,* 768. *ſavon, ſavonnettes, poudre à poudrer, pâte,* 769. *colles,* 771

ART. II. *Droits champêtres,* 772

Droits de Fief, là même. *Juſtices, Bannalitez, four, moulin, preſſoir, &c.* 773. *corvées,* 775. *peages, coulombier, droits d'uſages,* 776. *uſage en bois,* 777. *pâtures,* 778. *taille & autres charges,* 781

Fin de la Table du premier Tome.

Approbation de M. Andry, Conſeiller Lecteur & Profeſſeur Royal, Docteur Regent de la Faculté de Medecine de Paris, & Cenſeur Royal des Livres.

J'Ay examiné par l'Ordre de Monſeigneur le Chancelier, cette *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, ou *Economie Generale de tous les biens de Campagne, avec le Jardinier Fleuriſte & les Amuſemens de la Campagne*; & je n'y ay rien trouvé qui ne ſoit utile au Public. Fait à Paris ce vingt-quatre Juillet mil ſept cens vingt-un. ANDRY.

PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU, ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE; A nos amez & feaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Grand'Conſeil, Prevôt de Paris, Baillifs, Senechaux, leurs Lieutenants Civils & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra; Salut. Nôtre bien amé CLAUDE PRUDHOMME Libraire à Paris, Nous ayant fait remontrer qu'il ſouhaiteroit faire imprimer & donner au Public la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, ou *Economie Generale de tous les Biens de Campagne*; *avec le Jardinier Fleuriſte & les Amuſemens de la Campagne*, s'il Nous plaiſoit luy accorder nos Lettres de Privilege ſur ce neceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'expoſant, Nous luy avons permis & permettons par ces Preſentes, de faire imprimer leſdits Livres en tels Volumes, forme, marge, caractere, conjointement ou ſéparément, autant de fois que bon luy ſemblera, & de les vendre, faire vendre & debiter par tout nôtre Royaume pendant le temps de quinze années conſecutives, à compter du jour de la date deſdites Preſentes Faiſons défenſes à toutes ſortes de perſonnes de quelque qualité & conditio

qu'elles ſoient, d'en introduire d'Impreſſion étrangere dans aucun lieu de nôtre obéïſſance ; comme auſſi à tous Libraires, Imprimeurs & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire leſdits Livres ci-deſſus énoncez, en tout ni en partie, ni d'en faire aucuns Extraits ſous quelque pretexte que ce ſoit d'augmentation, correction, changement de titre ou autrement, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant, ou de ceux qui auront droit de luy, à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amande contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Expoſant, & de tous dépens, dommages & interêts ; à la charge que ces Preſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, & ce dans trois mois de la date d'icelles ; que l'Impreſſion de ces Livres ſera faite dans nôtre Royaume & non ailleurs, en bon papier & en beaux caracteres, conformément aux Reglemens de la Librairie ; & qu'avant que de les expoſer en vente, les Manuſcrits ou Imprimez qui auront ſervi de copie à l'impreſſion deſdits Livres, ſeront remis dans le même état où les Approbations y auront été données, és mains de nôtre très-cher & feal Chevalier Chancelier de France, le Sieur Dagueſſeau : & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires de chacun dans nôtre Bibliotheque publique, un dans celle de nôtre Château du Louvre, & un dans celle de nôtredit très-cher & feal Chevalier Chancelier de France, le Sieur Dagueſſeau, le tout à peine de nullité des Preſentes ; du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire joüir l'Expoſant ou ſes ayans cauſe pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement : Voulons que la Copie deſdites Preſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin deſdits Livres, ſoit tenuë pour dûëment ſignifiée ; & qu'aux Copies collationnées par l'un de Nos amez & feaux Conſeillers & Secretaires, foy ſoit ajoûtée comme à l'Original : Commandons au Premier nôtre Huiſſier ou Sergent, de faire pour l'execution d'icelles tous Actes requis & neceſſaires, ſans demander autre Permiſſion, & non-obſtant Clameur, de Haro, Chartes Normandes & Lettres à ce contraires ; CAR tel eſt nôtre plaiſir. DONNE' à Paris le vingtiéme jour du mois d'Août, l'an de Grace mil ſept cens vingt-un, & de nôtre Regne, le ſixiéme. Signé, Par le Roy en ſon Conſeil.

DE SAINT-HILAIRE.

Regiſtré ſur le Regiſtre IV. de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, page 764 N°. 829, *conformément aux Reglemens, & notamment à l'Arreſt du Conſeil du* 13 *Août* 1703. *A Paris le* 22 *Août* 1721.

DELAULNE, Syndic.

CATALOGUE

DES LIVRES D'AGRICULTURE ET DE JARDINAGE, Et autres concernant le plaiſir de la Campagne.

LA Nouvelle Maiſon Ruſtique, ou Economie Generale de tous les Biens de Campagne, la maniere de les entretenir & de les multiplier, donnée ci-devant au Public par le Sieur Liger; troiſiéme Edition, revûë, corrigée, augmentée, miſe en meilleur ordre & enrichie de Figures en Taille-douce. *Par M.* * * *. Deux Volumes in-quarto, 20 l.

Amuſemens de la Campagne, ou Nouvelles Ruſes innocentes qui enſeignent la maniere de prendre aux Piéges toutes ſortes d'Oiſeaux & de Bêtes à quatre pieds; Avec les plus beaux Secrets de la Pêche dans les Rivieres & Etangs, & un Traité general de toutes les Chaſſes. Le tout diviſé en quatre Livres. *Par le Sieur Liger.* Deux Volumes in-douze, avec quantité de Figures, 5 l.

Obſervations ſur l'Agriculture & le Jardinage, pour ſervir d'Inſtruction à ceux qui deſireront s'y rendre habiles. *Par M. Angran de Ruëneuve, Conſeiller du Roy en l'Election d'Orleans.* Deux Volumes in-douze, 4 l.

Le Parfait Econome, contenant ce qu'il eſt utile & neceſſaire de ſçavoir à tous ceux qui ont des biens à la Campagne. *Par M. de Roſny.* In-douze, 1 l. 10 ſ.

Le Jardinier Fleuriſte, ou la Culture univerſelle des Fleurs, Arbres, Arbuſtes, Arbriſſeaux ſervant à l'embelliſſement des Jardins; Avec Figures. In-douze, 3 l.

Culture Parfaite des Jardins Fruitiers & Potagers. *Par le Sieur Liger.* In-douze, 2 l. 10 ſ.

Le Jardinier Botaniſte, ou la maniere de cultiver toutes ſortes de Plantes, Fleurs, Arbres & Arbriſſeaux, avec leurs uſages en Medecine: enſemble toutes les Plantes étrangeres qui peuvent être propres pour l'embelliſſement des Jardins, diviſées & miſes en ordre alphabetique. *Par M. Beſnier.* In-douze, 1 l. 15 ſ.

Nouveau Traité de la Taille des Arbres Fruitiers, contenant les regles & les figures qui enſeignent les manieres de les bien tailler pour leur faire produire quantité de Fruits. *Par René Dahuron Jardinier de Monſieur le Duc de Brunſvvich de Lunebourg.* In-douze, 1 l. 10 ſ.

Traité des Mouches à Miel, contenant la maniere de les bien gouverner pour en tirer un profit conſiderable par la recolte de la Cire & du Miel. In-douze, 1 l. 10 ſ.

Traité des Etangs, Viviers, Canaux, Foſſes, Foſſez & Marres, & du profit que l'on en peut tirer. *Par le Sieur L. D. B.* In-douze, 1 l. 5 ſ.

Le Nouveau Cuiſinier Royal & Bourgeois, qui apprend à ordonner toute ſorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes ſortes de Pâtiſſeries: avec

de nouveaux Deſſeins de Tables. Ouvrage très-utile dans les Familles, aux Maîtres-d'Hôtels & Officiers de Cuiſine. *Deux Volumes in douze*, 4 l. 10 ſ.

Nouvelle Inſtruction pour les Confitures, les Liqueurs & les Fruits; avec la maniere de bien ordonner un Deſſert, & tout le reſte qui eſt du devoir des Maîtres-d'Hôtels, Sommeliers, Confiſeurs & autres Officiers de Bouche: Suite du Nouveau Cuiſinier Royal & Bourgeois, également utile dans les Familles, pour ſçavoir ce qu'on ſert de plus à la mode dans les Repas & en d'autres occaſions. Nouvelle Edition, revûë, corrigée & augmentée. *In-douze*, 2 l. 10 ſ.

LE Jardinier François, qui enſeigne à cultiver les Arbres & les Herbes Potageres. *In-douze, Parchemin*, 1 l.

Les Délices de la Campagne, où il eſt enſeigné à préparer pour l'uſage de la Vie, tout ce qui croît ſur la Terre & dans les Eaux. Dedié aux Dames Ménageres. *Indouze, Parchemin*, 2 l.

Inſtruction pour les Arbres Fruitiers. *Par le Sieur Vautier.* In-douze, Parchemin, 10 ſ.

Le Jardinier Royal, qui enſeigne la maniere de planter, cultiver & dreſſer toutes ſortes d'Arbres; avec une briéve Methode pour bien greffer tous Fruits à noyau. *In-douze, Parchemin*, 1 l.

Abregé pour les Arbres Nains & autres, contenant tout ce qui les regarde, tiré en partie des derniers Auteurs qui ont écrit de cette Matiere, joint une experience avec application de vingt ans & plus: Avec un Traité très-particulier pour les bons Melons; & auſſi un Traité general & ſingulier pour la Culture de toutes ſortes de Fleurs & pour les Arbuſtes; & auſſi pour faire & conduire une groſſe Vigne, & beaucoup de choſes pour les autres Vignes: Oeuvre qui n'a encore été traité à fond par aucun, & qui provient auſſi en partie de la communication des plus entendus Curieux en ces ſortes de choſes. *Par J. L. Notaire de Laon.* In-douze, Parchemin, 15 ſ.

Traité du Jardinage, qui enſeigne les ouvrages qu'il faut faire pour avoir un Jardin dans ſa perfection; avec la maniere de faire des Pepinieres, greffer, enter, cultiver, tondre, tailler, ébrancher les Arbres; & une Inſtruction pour faire des longues Allées de promenade, des Bois ou Taillis, & autres differentes façons: *Compoſé par Monſieur Boyceau de la Beraudiere, Intendant des Jardins des Maiſons Royales.* Indouze, Parchemin, 15 ſ.

L'Abregé des bons Fruits, avec la maniere de les connoître & de cultiver les Arbres; diviſé par Chapitres, ſelon les eſpeces; augmenté de pluſieurs experiences ſur le fait du Jardinage, & de quantité de nouveaux & excellens Fruits. Troiſiéme Edition, revûë, corrigée & beaucoup augmentée. *Par Jean Merlet Ecuyer.* In-douze, Parchemin, 15 ſ.

Avec Privileges du Roy.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

CONTENANT

L'Interieur & la Baſſe-cour de la Maiſon Ruſtique.

LIVRE PREMIER.

Les Bâtimens, les Proviſions, & l'Économie interieure de la Maiſon Ruſtique.

CHAPITRE PREMIER.

De l'utilité & des delices de l'Agriculture.

L'AGRICULTURE, ou l'art de bien faire valoir la Terre, eſt l'objet de cet Ouvrage ; & c'eſt un ſujet également utile, neceſſaire, vaſte, intereſſant & agreable : Car l'Agriculture n'eſt pas un Art borné aux travaux du labourage, & aux exercices groſſiers de la Vie Champêtre ; c'eſt proprement l'Art de forcer la Terre à rendre à l'hom-

me toutes les richeſſes & les délices qu'elle lui offroit d'elle-même avant ſon peché. Ainſi c'eſt trop peu d'appeller l'Agriculture la nourrice de tous les hommes ; elle nous apprend à joüir de tout l'Univers ; n'ayant d'autres bornes que lui, elle met la Terre ſous le joug, & par la elle aſſujetit tous les Etres à l'homme, puiſque ſans elle on ne peut rien, & que c'eſt par les ſecours qu'elle nous donne que l'on vient à bout de toutes choſes ; il faut tout tirer d'elle, & elle ne fait que ſe diſtribuer a nôtre gré en cent manieres differentes. Non contents des Grains, des Fruits, des Animaux, des Laines & des Bois qu'elle nous offroit d'elle-même pour nous nourrir, nous vêtir & nous meubler ; à force de creuſer & de rafiner, nous avons inventé mille Arts, mille façons differentes pour dévorer les preſens de la Nature, & multiplier nos beſoins : Ainſi l'Architecture, la Bonne-chere, le Faſte, le Commerce, la Guerre, la Medecine, &c. ſont venus employer à des uſages differens, les Beſtiaux, les Danrées, l'Or, le Plomb, le Salpêtre, les Bois, les Simples, & generalement tout ce qui ſort du ſein de la Terre : tous les autres Arts ne ſont à proprement parler qu'une extenſion de l'Agriculture ; elle eſt la Mine d'Or inépuiſable & ouverte à tout le monde, il n'y a qu'à y tirer, tout ce qu'on fait d'ailleurs n'eſt que mettre diverſement cet Or en œuvre.

Cette verité ſeule renferme preſque tout ce qu'on peut dire de l'utilité & des délices de l'Agriculture. Car puiſqu'elle eſt la baſe, la mere de toutes les Sciences & de tous les Arts ; on peut par elle joüir de toutes les Sciences & de tous les Arts, avoir ce qu'elles ont d'utile & d'agreable, & faire ſervir ſa terre à l'une & à l'autre de ces deux fins, ſuivant le terrain, le Païs, le goût & l'intelligence du Maître.

Auſſi voit-on que l'abondance & les Arts regnent où fleurit l'Agriculture ; ainſi la France eſt le Roïaume du monde le plus abondant & le plus riant, parce que la belle Agriculture y répand l'abondance, & anime les Arts, tant ceux qui ſont neceſſaires ou utiles, que les voluptuaires. C'eſt même toûjours à la Terre qu'ils reviennent par leur circulation & leur fin : le Phyſicien, le Geometre, le Conquerant, le Voïageur, n'en veulent tous qu'à une certaine portion de terre ; l'Aſtronome lui-même ne foüille les Cieux que pour en connoître les influences ſur la Terre. C'eſt auſſi où retournent toutes nos vûës & tous nos ſoins, il n'y a que ce qui eſt capable de nous élever au-deſſus des ſens qui n'y revient point. Les Familles, les Nations entieres ſe diviſent pour un morceau de Terre ; on n'eſt puiſſant, on n'eſt riche qu'à proportion de ce qu'on en poſſede ; & horſmis quelques habitans des Villes que le hazard ou l'infortune a excepté du grand nombre, la fortune & la vie de tout le monde reſide directement dans les biens de Campagne.

C'eſt autant par inclination que par neceſſité que nous ſommes ſi terreſtres ; formé de terre, l'homme fut d'abord deſtiné pour l'Agriculture : Dieu ne l'avoit mis dans le jardin des Délices, que pour que ſes mains pures & innocentes s'occupaſſent à le cultiver ; & cette culture devoit être pleine de charmes & de reflexions profondes & lumineuſes ſur la grandeur la ſageſſe & la bonté de ſon Createur. Quoique le peché de nôtre premier Pere & les nôtres, nous ayent rendus indignes d'une vie ſi

heureuſe, nous tenons pourtant toûjours beaucoup de nôtre deſtination.

Le goût de l'Agriculture eſt de tous les tems, de tous les âges, de tous les Païs & de tous les Eſtats, depuis la Houlette juſqu'au Sceptre ; on achete des Terres, on ſe donne des Maiſons de Campagne, on ſe fait des Jardins juſques dans les Cours des Maiſons des Villes, ſur des Terraſſes, & même ſur des Balcons & ſur des fenêtres ; moins ils ſont dignes d'attention, plus ils ſont de vifs & forts argumens de l'inclination ſecrete qui eſt reſté dans le fond de nos cœurs pour nôtre premiere vocation.

Auſſi les biens de Campagne ſont-ils les ſeuls biens ſolides & feconds en reſſources ; la vie que l'Agriculture nous offre, eſt peut-être moins brillante que le faſte & le tracas des Villes ; mais elle eſt infiniment plus touchante, plus heureuſe & plus utile : riche de ſon propre fond, on y eſt cent fois plus à l'aiſe que dans les Villes ; ſans gêne, ſans ambition, ſans faſte, ſans ſuperieur, ſans envie & ſans envieux, variant ſes exercices & ſes plaiſirs à ſon gré ; les jours de l'homme y coulent dans l'indépendance, dans la tranquilité & dans l'innocence. Les façons, les ſemences, les dépoüilles des Vignes, des Terres, des Prez, des Etangs, des Bois ; la conſommation, la vente & le retour de ces produits ; une Chaſſe, une Pêche, les ſoins de Famille, quelques viſites d'Amis moins frequentes mais plus libres & plus agreables que dans les Villes ; une Republique de Mouches à miel, dont le Philoſophe Ariſtomaque ne put pas pendant ſoixante ans ſe laſſer d'admirer le travail, la police & l'amour mutuel ; une Cabane de Vers à ſoie, qui en deux mois de temps fait voir tant de metamorphoſes & des travaux ſurprenans ; le plaiſir de planter une fleur, de greffer un arbre, & d'y voir croître & fructifier l'ouvrage de ſes mains ; des familles d'animaux, qui pour nous & ſous nos yeux naiſſent, meurent & ſe perpetuent ſur la Terre, dans l'air & dans l'eau ; un peu de reflexion ſur ce petit Gland qui produit le plus grand & le plus vivace des Arbres, ſur le grain de bled qui pourrit & renaît, & au bout de quelques années donnera des moiſſons entieres ; la ſucceſſion continuelle des ſaiſons qui varie les objets, les mets, les plaiſirs & les occupations ; enfin le charme inexprimable de vivre ſur ſon fond, & de le voir fertiliſé par ſes ſoins : tout cela (l'experience nous l'apprend tous les jours) nous occupant tour à tour à la Campagne, nous y attache ſi fort, qu'il ne nous reſte plus que de l'inſenſibilité pour le luxe, la gêne & les bagatelles dont on ſe fait des idoles à la Cour & à la Ville.

Mais comme on me demande ici plûtôt des Preceptes que des Eloges de l'Agriculture, je ne dirai rien de ſes avantages ; auſſi-bien eſt-ce un champ très-vaſte & aſſez battu : il faudroit même regler mon Eloge ſur le goût de chaque Lecteur, pour preſenter à chacun ce qui le touchera le plus dans la Vie Champêtre. L'Homme vif y voudra une vie active, telle que la demandent la ſucceſſion perpetuelle des Saiſons & la continuité des ſoins neceſſaires au détail de l'Agriculture : le Contemplatif au contraire, le Philoſophe, & ſur tout le Phyſicien n'y ſeront touchez que de la tranquillité & de l'innocence des plaiſirs que la pure Nature leur y donnera ; charmez d'y voir le ſilence de tant de paſſions farouches que le Commerce des Villes réveille, ils riront des mouvemens furieux qui rempliſſent la ſocieté des hommes de troubles & de noirceurs, & ils n'auront de curioſité & d'admiration que pour la

fecondité & la varieté de la Nature également pompeuſe & inépuiſable dans ſes productions, dont les phénomenes ſurprennent & étourdiſſent ſi ſouvent nôtre orgueilleuſe raiſon.

Le Chrétien ira plus loin ; il s'élevera juſqu'à l'Auteur de cette foule de merveilles qui ſont voilées ſous le cours ordinaire de la Nature ; né pour la commander, mais déchû de ce pouvoir par ſon peché, il fait par penitence ce qu'il auroit fait par délices ; & adorant ſon Createur, que chaque regard, chaque pas qu'il fait lui preſente, il tempere par l'eſprit de mortification le plaiſir doux & flateur qu'il y a à cultiver ſoi-même les Plantes & les Arbres qui couronnent ſi volontiers nos ſoins de Fleurs & de Fruits, dont les beautez fuïantes & paſſageres nous avertiſſent ſans ceſſe de n'aſpirer qu'aux éternelles.

J'ai vû des dévots ſolitaires encherir ſur ces pieuſes Reflexions ; & dire à la loüange de l'Agriculture, qu'étant née avec la Terre, les Plantes en ont été les premices ; que nos premiers Peres ne vivoient des huit & neuf cens ans, que parce qu'ils menoient une Vie Champêtre & ſobre, ne ſe nourriſſant que de Fruits & de Legumes, *Homines Frugi* ; que les Cantiques ſont pleins des beautez de la Campagne, que tout eſt champêtre dans le ſtile, dans les comparaiſons & dans les paraboles de l'Ecriture Sainte & de l'Egliſe : Que l'Arbre de la Croix, *dont le Froit nous a rendu la vie, que le Fruit d'un autre Arbre nous avoit ôté*, étoit de quatre ſortes de bois, le Pied de Cedre, le Corps de Cyprez, le Travers de Palmier, & la Table de l'Inſcription, d'Olivier, &c.

Un Guerrier traitera ces penſées Monacales de pieuſes bagatelles ; & quoique rendu à lui-même & revenu de ſa fureur martiale, il ſe plaira toûjours à voir à la Campagne, la Terre, l'Air & l'Eau lui obéir ; les Garennes, les Campagnes, les Baſſes-Cours, les Etangs ſe peuplent & ſe dépeuplent à ſon gré, la Terre s'ouvre pour lui ſous le ſoc, les Bois tombent devant lui, les Plaines & les Vallées n'ont de dépoüilles que pour lui, les Fleurs & les Fruits qu'il voit croître aux Arbres, lui ſont deſtinez en hommage, les plus vives couleurs des Jardins les mieux cultivez ne ſont que pour paroître à ſes yeux ; les Oiſeaux s'arment contre les Oiſeaux, les Poiſſons contre les Poiſſons ; les Hommes, les Chevaux, les Chiens, les Bêtes les plus feroces, les Cors, les Bois, le Salpêtre, l'Air, tout ſemble s'animer pour ſon plaiſir, & les charmes ſecrets d'une domination ſi pure & ſi tranquille changent ſouvent les Conquerans les plus redoutables, en Chaſſeurs & en Jardiniers les plus contents de leur ſolitude.

D'autres avides d'exemple, chercheront des illuſtres Sectateurs & des grands Panegyriſtes de cette Vie Champêtre que nous vantons ; ils trouveront que l'âge d'or s'eſt paſſé dans les Campagnes, ou pour parler plus ſûrement, ils trouveront que Dieu ayant attaché l'homme à l'Agriculture en le formant, tous les Patriarches, les Rois, les Prophetes de ſon Peuple en ont fait leurs délices & leur occupation ; que les Rois d'Orient, ceux de Perſe, ceux de Grece en ont fait gloire, & après eux les Cincinnatus, les Attilius, les Scipions, les Lelius, & tous ces fameux Heros qui formerent la plus puiſſante des Monarchies qui fût jamais ; juſques-là que leurs plus illuſtres Familles, les Piſons, les Fabius, les Lentulus, les Ciceron, les Hortenſius,

les Porcius & tant d'autres ont pris les noms de quelques Légumes qu'ils cultivoient, ou de quelque eſpece de Beſtiaux qu'ils gardoient; & ces fiers Maîtres du Monde qui bornoient leur gloire à leurs Couronnes de Laurier, de Chêne & de Perſil, ne quitterent le goût de l'Agriculture qu'en quittant la vertu. Du moins nous avons encore quantité de Plantes qui ont retenu juſqu'à preſent le nom des Hommes du premier Ordre, qui en ont découvert les vertus; & il n'y a rien que toute l'Antiquité profane, ſur tout nos Gaulois & nos Germains, n'ayent fait pour éterniſer le reſpect & l'amour qu'ils avoient pour l'Agriculture. Le premier Roi de Boheme voulut qu'on conſervât précieuſement ſa charuë, ſon chapeau & ſes guêtres de Laboureur, & qu'on les expoſât ſur l'Autel au Sacre de tous ſes Succeſſeurs. J'oſerois même dire que nos Rois de France n'ont été long-temps que de très-puiſſants Cenſiers, puiſque le principal revenu de ceux des deux premieres Races conſiſtoit dans les Terres conquiſes ſur les Romains, ſur les Bourguignons & les Viſigots, qu'ils faiſoient valoir toutes par des Valets, & qu'ils paſſoient preſque tout leur temps à voyager de l'une à l'autre, & vivoient des productions de leurs fonds en les faiſant vendre pour leur compte quand ils étoient regalez par les Seigneurs ou par les Communes. De même les Rois d'Afrique, ceux d'Orient, les anciens Empereurs de Conſtantinople, ceux de Turquie même, & (ce qui eſt de plus ſurprenant) ceux de la Chine donnent dans le goût de l'Agriculture ou du Jardinage qui en eſt une partie: & la Loy de Mahomet oblige les Empereurs mêmes à ſçavoir le Labourage ou le Jardinage, & à en faire preuve avant que de monter ſur le Trône. Les exemples de Diocletien & de Charles-Quint qui ſe ſont démis de l'Empire pour joüir des délices d'une vie privée & champêtre, ſont preſens à tout le monde: le Chancelier de l'Hôpital & l'Amiral de Coligny ont donné de pareils exemples; de nos jours, le Grand Condé qui a paſſé par-tout pour un des plus grands Princes & des plus grands eſprits du monde, a quitté, pour ſa retraite de Chantilly, tout ce que l'éclat de ſes Conquêtes, de ſa Naiſſance & de la plus belle Cour qui fût jamais, pouvoient avoir de ſéduiſant; & depuis lui, les Harlay, les Pelletiers, les Pontchartrains ſe ſont volontairement dépoüillez des premieres Charges de la Robe & du Miniſtere, pour goûter à longs traits les charmes de la vie privée & champêtre, que Ciceron, Virgile & tant d'autres ont ſi vivement & ſi éloquemment décrits.

C'eſt ainſi que l'Agriculture eſt le grand Théatre de la Nature, qui ſe prête & fournit à tous les beſoins & à tous les goûts, tant pour l'eſprit que pour le corps. Il ſeroit à ſouhaiter que l'on fut plus ſenſible qu'on ne l'eſt à cette verité; car les preceptes de cet Art ſont à portée de tout le monde, & il n'y a perſonne qu'il n'intereſſe, ſoit qu'on ait du bien en fond, ou qu'on n'ait que ſon ſçavoir faire: en s'appliquant à l'Agriculture, on occuperoit une infinité de faineans & de miſerables, on negligeroit le frivole pour s'adonner à ce qui eſt vraiment utile, & par là on ſeroit riche en faiſant valoir ſes propres fonds ou ceux d'autrui, au lieu de reſter dans l'indolence, ou de courir après des richeſſes d'induſtrie également difficiles à acquerir & à conſerver: On ne verroit pas tant de Terres incultes ou ſteriles, parce qu'elles ſont mal cultivées: l'homme qualifié ne ſeroit point trom-

pé dans ce qu'on execute par ſes ordres dans ſes Terres ou dans ſes Jardins pour ſon utilité ou pour ſon plaiſir ; le Bourgeois ſçauroit l'art d'obliger la Nature à ne rien refuſer à ſes ſoins ; le Noble, le Roturier, le grand Seigneur & l'Artiſan auroient le ſecret de fertiliſer, de conſerver & de perpetuer leur heritage juſqu'à leur derniere generation, & l'on dévoileroit inſenſiblement ce que la Nature a de plus caché : ce n'eſt pas en confiant ſes Domaines & ſes Jardins à des gens qui ne ſont Laboureurs ou Jardiniers que de nom, pour attraper vôtre argent, qu'on parvient à ces heureux effets, il faut s'y appliquer avec affection & avec goût.

CHAPITRE II.

De l'aſſiette de la Maiſon de Campagne, & des Materiaux qui y entrent.

COMME nous avons ici à donner le Plan & l'Economie Generale d'un bien de Campagne, nous ſuppoſons un Champ brute qu'il faut bâtir, habiter & faire valoir.

Avant que de le bâtir, c'eſt au Maître à conſiderer, 1°. Si ſa Cuiſine eſt bien fondée. 2°. Si le Champ eſt bien à lui, s'il n'y a point quelque Mineur, quelque Doüairiere, quelque Creancier ou quelque Superieur qui puiſſent l'inquieter ; ſi les Formalitez du Decret & de la Licitation qui ſont les voïes les plus ſûres pour acquerir, ſont bien remplies ; ſi le temps que le Seigneur de qui le bien releve, les parens de celui qui l'a vendu, & le vendeur même, ont pour retirer cet heritage, eſt écoulé ſans retour ; car il y auroit de l'imprudence à y faire la moindre dépenſe auparavant. Je conſeille même à nôtre acquereur de faire arpenter & borner avec ſes voiſins tout ſon heritage avant que de bâtir, afin que les plus hargneux n'ayant plus rien à lui dire, il ſoit ſûr de ce qu'il a, & qu'il bâtiſſe & ſe regle ſur cette aſſurance.

Nos Anciens eſtimoient beaucoup le Levant & le Midi, un peu moins le Couchant, & ils rejettoient le Nord comme dangereux & mal ſain. Il y a encore des gens de ce goût, & ils peuvent ſe ſatisfaire : mais comme à la Campagne il y a toûjours aſſez d'air, on s'attache plûtôt à la bonté de la Terre qu'au reſte. Quand on eſt le maître de l'Aſſiette du Bâtiment, on aime à le voir expoſé ſur une Colline agreable qui preſente d'un côté en face une vûë ample & gracieuſe, & s'il ſe peut toutes les Terres de la Maiſon d'un ſeul coup d'œil ; & de l'autre côté une Croupe douce & bien plantée qui donne de l'abri à la Maiſon, ſans être deſagreable à la vûë.

Nos Peres avoient encore en recommandation les lieux environnez de Collines, parce qu'ils les croyoient plus fertiles que les autres ; mais l'experience nous fait voir tous les jours le contraire : l'avantage d'une telle ſituation ne peut ſe ſentir que dans les Païs où le plus grand revenu ſe tire des Oliviers qu'on y cultive, & d'autres Arbres qui croiſſent mieux ſur des Collines que dans des fonds.

Une grande Riviere, un grand Seigneur & un grand chemin ſont trois mauvais voiſins pour les Terres ; quant aux Maiſons, elles ſouffrent moins du voiſinage du dernier que des deux autres : on conçoit pourtant aiſément que l'Economie nous doit faire contenter de la Maiſon de Campagne que nous avons d'heritage ou d'acquiſition, quoiqu'elle n'ait pas tout ce que l'Art, la volupté & l'avidité des hommes demanderoient.

Nous ne voulons donc ici qu'un Bâtiment ſimple, & commode neanmoins pour loger gracieuſement un Particulier à la Campagne, accompagné des pieces neceſſaires ou utiles pour une bonne Ferme : & comme la plûpart des Ouvriers qu'on employe aux Villages pour bâtir, ne tendent qu'à tromper ceux qui les employent, & qui ſont ſouvent eux-mêmes peu au fait des Materiaux & des Bâtimens ; on a jugé à propos de donner ici quelques avis, tant ſur la matiere de conſtruire ces ſortes de Bâtimens, que ſur les Materiaux qui y entrent ; afin qu'étant plus éclairé ſur toutes ces choſes, on conduiſe l'ouvrage avec plus de facilité & de goût, & qu'on ſoit moins expoſé aux tromperies des Maſſons, Charpentiers, Couvreurs & autres Ouvriers, ſoit qu'ils entreprennent ou qu'ils travaillent à la journée.

La Science des Bâtimens eſt une Science neceſſaire qui convient à tout le monde, elle eſt piquante & fructueuſe pour les plus grands & pour les plus riches, auſſi-bien que pour les moins puiſſans ; c'eſt pourquoi j'entrerai un peu dans le détail ; ce ſont des curioſitez qui doivent être agreables & utiles à tous ceux qui ont à bâtir ou à reparer, & par conſequent à tout le monde ; car il n'y a preſque perſonne qui n'ait à bâtir, ſoit par plaiſir ou par neceſſité, aux Champs ou à la Ville, & ce que je dirai ſera bon par tout.

Le plaiſir ſenſible qu'a tout le monde à créer, pour ainſi dire, une Maiſon, à la faire naître du ſein de la Terre, & à la voir élever par ſes ſoins & ſes dépenſes, flatte & engage ſi fort, qu'on ne ſçauroit être trop éclairé & trop attentif pour l'achat & l'emploi des Materiaux, & trop en garde contre ſoi-même pour la dépenſe où l'amour propre nous entraîne preſque toûjours inſenſiblement.

Pour bâtir, il y a trois choſes à conſiderer ; 1°. L'Aſſiette de la Maiſon, 2°. Les Materiaux neceſſaires pour la bâtir, 3°. Sa conſtruction. Je parlerai des deux premiers Articles dans ce Chapitre-ci ; & le troiſiéme Article ſera traité dans les deux Chapitres ſuivans, parce que la matiere eſt abondante & importante.

Aſſiette de la Maiſon de Campagne.

I. Le lieu où l'on veut l'avoir, eſt ce qui s'offre d'abord ; on doit toûjours preferer les lieux habitez à ceux qui ne le ſont point, quand ce ne ſeroit que par la raiſon que dans les lieux habitez on eſt probablement ſûr de la bonté de l'air & de la Terre, & cela par experience ; au lieu qu'on ne peut connoître l'un & l'autre dans les lieux inhabitez, que par des conjectures qui ſont ſouvent trompeuſes. Si néanmoins par affection, ou par quelque autre raiſon, on veut habiter un endroit ſolitaire & brute, il faut en connoître la fertilité & la ſalubrité par l'air, par les eaux, & par la qualité & la quantité des productions qui y croiſſent, comme je le dirai plus ample-

ment au premier Chapitre de la ſeconde Partie de cet Ouvrage.

Quant aux eaux pour être bonnes & ſaines, il faut qu'elles partent d'une ſource qui ne tariſſe jamais, qu'elles ſoient ſans couleur, ſans odeur & ſans aucun goût, qu'elles ne laiſſent ni marque ni ordure dans les vaiſſeaux, & qu'elles cuiſent promtement les Légumes ; à l'égard du poids des eaux, la difference n'en eſt pas aſſez ſenſible & aſſez ſûre pour qu'on s'y regle.

Le lieu ſera bon pour s'y établir, s'il eſt fertile, s'il a en abondance les principales commoditez de la vie & les Materiaux propres à bâtir ; ſi le voiſinage en eſt bon, s'il eſt proche d'une bonne Riviere & d'un Bois à chauffer & à hayer ; dans une diſtance raiſonnable des Villes & des grands chemins, ſans en être ni trop près, ni trop loin, pour qu'on puiſſe profiter de ce qu'ils ont d'utile pour le debit des danrées & pour les ſecours, les commoditez & les plaiſirs de la vie, ſans avoir l'embarras des viſites & des paſſages trop frequens.

II. Le Bâtiment Champêtre & ſes dépendances ſeront aſſis en un lieu plain, ferme & non boſſu ni raboteux, où les foüilles qu'il faudra faire pour les fondations ne ſoient ni trop dures & malaiſées, ni trop molles & trop profondes, parce qu'il en coûteroit trop à y foüiller & fonder. Par la même raiſon, on ne doit point, autant qu'on le peut, poſer ſon Bâtiment ſur une place de grand prix ; & même quand la choſe eſt égale pour la vûë, pour l'air & pour la facilité des Avenuës, il eſt à propos de choiſir pour le Sol de la Maiſon & du pourpris, l'endroit le plus aride du terroir, afin de profiter des terrains qui ſont de bon rapport ; d'autant plûtôt que les Jardins, les Vergers, les Clos & autres lieux qui compoſent l'enceinte ou pourpris de la Maiſon, quelques ſteriles qu'ils ſoient, peuvent être amendez facilement, parce qu'ils ſont à portée.

III. L'Aſſiette de la Maiſon ſera agreable ſi elle eſt dans un lieu de facile abord, & ſec, pour la commodité des promenades & des Avenuës ; ſi elle eſt un peu élevée ; bornée d'un côté par des Montagnes éloignées de quelques trois lieuës, & de l'autre libre à perte de vûë, ayant un Païſage diverſifié de Plaines & Collines, de Forêts, Rivieres, Prairies, Terres labourables, Vignes, Villages & Hameaux ; & enfin tournée en face de la principale entrée, & placée au milieu ou du moins à portée de tout le Domaine qui en dépend.

Des choſes neceſſaires pour bâtir.

Les principales matieres pour batir ou reparer, ſont le Bois, le Sable, les Pierres & la Terre : car de la Terre on fait les Briques, les Tuiles, les Carreaux & le Ciment ; & de la Pierre, on fait la Chaux.

Les murs des Bâtimens ſe font en differentes manieres ; les uns de groſſes Pierres de Taille, les autres de Moüellon, de Cailloux ou de Briques diſpoſées en échiquier, par angles ou autres diverſes manieres : ſouvent même on entremêle ces differentes matieres ; & la plûpart des anciennes Villes de Provinces ſont encore bâties de Charpente & de Briques. Quant aux murs legers de Campagne, on les fait ſouvent de *Limoſinerie*, de *Sommurage*, de bonne *Bauge*, c'eſt-à-dire de Cailloux liez avec de la Terre Franche détrempée avec du foin ou de la paille, ou de ſimple Bauge, autrement

autrement dit Torchis, comme je le l'expliquerai ci-après. Les Anciens faiſoient encore des murs de Remplage, qu'ils nommoient auſſi *Murs à Coffres*; pour cela ils mettoient *de champ*, c'eſt-à-dire ſur leur largeur, certains ais qu'ils diſpoſoient ſuivant l'épaiſſeur qu'ils vouloient donner à leurs murailles, & ils rempliſſoient ces ais de Mortier & de toutes ſortes de Pierres.

Des Pierres & du Moëllon.

Les petites Pierres trop dures & trop unies ne ſont pas propres à bien prendre & aſpirer le Mortier. Quelques-uns tiennent que la plus mauvaiſe eſt le Grais, & qu'il eſt défendu aux Maſſons de s'en ſervir, c'eſt-à-dire en Cailloutage & façon de Moüellon; car pour les gros Carreaux & quartiers de Grais, nous voyons quantité de Bâtimens faits de graiſſerie, qui ſont beaux & bons; mais il faut que le Grais ſoit travaillé ruſtiquement, car autrement il gliſſe: on le pique, & pour cela on a des outils particuliers, parce qu'on ne le travaille pas comme la Pierre & le Marbre qui ſe taillent.

Dans les grands Edifices, on ſe doit ſervir des Pierres les plus grandes & les plus dures, pour qu'ils ſoient plus beaux & plus ſolides.

Les Pierres ordinaires dont on ſe ſert pour bâtir, ſont differentes, ſuivant les differens Païs; & ſi nous n'avons pas ici, par exemple, tant de Marbre qu'on en a en Italie, nous avons en récompenſe une infinité de differentes Pierres beaucoup plus belles & plus commodes pour bâtir: il n'y a point de Province en France où l'on n'en tire de fort excellentes, principalement aux environs de Paris. Outre les trois bonnes Carrieres de Cliquart, de Bonbanc & de Liais qui ſont derriere les Chartreux & qui fourniſſent une bonne partie de la Pierre qu'on employe à Paris, nous avons encore les Carrieres d'Arcueil, d'Ivry, de Charenton, de Saint-Maur, de Paſſy, de Saint-Cloud & Meudon, d'où il ſe tire des Pierres d'une grandeur extraordinaire & très-dures; de Monteſſon à trois lieuës de Paris, où la Pierre eſt d'une blancheur & d'une dureté qui approchent du Marbre; celle de Saint-Leu, qui eſt tendre à tailler, mais qui durcit à l'air; celle de Vergelé, qui eſt plus dure, plus rude & moins polie & qui ſert ordinairement pour les Quays, Voûtes & Souterrains, (ces deux dernieres ſe vendent au tonneau qui contient quatorze pieds de Pierre Cube;) celles de Seran, de Troſſi, de Saint-Maximin, du Camp de Ceſar, de Senlis qui eſt très-difficile à avoir, parce que la Carriere n'ayant que deux pieds & demi de hauteur, & la Pierre étant très-dure, il faut que les Carriers y ſoient toûjours couchez en travaillant; celles de Berchez-l'Evêque, de Ver & de Praville au Païs Chartrain; celles de Vernon & de Caën, de Tonerre, & les autres qui ſont dans toutes les Provinces de France, fourniſſent d'excellens Materiaux plus qu'en aucun Royaume du monde.

On appelle *Liais* ou *Franc-Liais*, une eſpece de Pierre très-dure, blanche approchante du Marbre blanc, & qui reçoit un poli avec le Grais; c'eſt la plus dure & la meilleure de toutes les Pierres, & elle reſiſte à la gelée & aux injures du temps. On appelle *Liais Ferault* ou *Ferault*, la Pierre qui ſe trouve ordinairement ſous le Franc-Liais, & qui ne brûle point au feu comme font la plûpart des autres Pierres; c'eſt pourquoi on s'en ſert aux fours, aux Fourneaux, aux âtres & aux jambages de cheminée. On

appelle *Souchet*, la Pierre qui eſt au-deſſous du dernier banc dans les Carrieres ; c'eſt la moindre des Pierres, & quelquefois elle n'eſt que comme de la terre & du gravois : On appelle *Souchever*, lorſqu'on la tire pour faire tomber les autres bancs du deſſus.

La Pierre de Taille ſe vend à la Voye à Paris : à chaque Voye il y a cinq Carreaux, c'eſt-à-dire quinze pieds de Pierre ou environ : on les appelle *Carreaux de Pierre* quand il n'y en a que deux ou trois à la Voye : quand il n'y en a qu'un, on dit *Quartier de Pierre :* & quand il y en a plus de trois, on dit *Libes* ou *Libage :* les Libages ſont encore differens des Carreaux de Pierre, en ce que les Libages ſe font du ciel des Carrieres, ou ce ſont de gros Moüellons, ou du moins de bons morceaux de Pierres dont on ne peut pas faire une Pierre de Taille : il y a ordinairement ſix ou ſept Pierres de Libage à la Voye, & on les employe pour les fondemens des grands Ouvrages ; car pour les petits on ſe contente de Moüellons. On achette auſſi les Pierres de Taille au pied, ſelon l'appareil, c'eſt-à-dire ſelon leur groſſeur & leur épaiſſeur.

On fait tirer la Pierre en Eté, principalement celle qui eſt ſuſceptible de gelée, afin qu'étant expoſée au Soleil, la chaleur diſſipe toute l'humidité qui fait que la Pierre gele. Celle qui ſort la plus dure des Carrieres eſt la meilleure ; quand elle eſt poreuſe, elle doit être rejettée comme d'un très-mauvais uſage. Il faut ſe ſervir de celle dont on eſt le plus à portée ; & pourvû qu'elle ſoit dure, elle eſt toûjours bonne.

Lorſqu'on ſe ſert des Pierres qu'on tire des Carrieres & qu'on l'achete des Carriers, il faut prendre garde qu'ils n'y laiſſent point de *Bouzin*. C'eſt une tromperie ſur laquelle il eſt bon de veiller pour n'y pas tomber. Le Bouzin n'eſt autre choſe qu'un lit ou une couche de terre très mal petrifiée qu'on remarque ſur les Pierres ſorties nouvellement des Carrieres, & qu'il faut que les Carriers abattent avant que de la livrer, autrement on en achete une plus grande quantité de pieds qu'on ne doit, ils deviennent inutiles lorſqu'il les faut mettre en œuvre, & par conſequent c'eſt de l'argent perdu, outre que le Bouzin eſt ſouvent cauſe de la ruine des Bâtimens où il eſt employé, parce qu'il n'a point de conſiſtence.

A l'égard du Moüellon, le meilleur eſt celui qui eſt le plus dur & qui ſe tire du plus profond des Carrieres ; il doit être ferme, âpre, plat & de bonne aſſiette.

Les Pierres de Roche ſont auſſi fort eſtimées pour la Maſſonnerie ; les Cailloux en doivent être rejettez comme Matereaux peu liants, & par conſequent très-mauvais pour bâtir au-deſſus de terre, mais on peut fort bien s'en ſervir dans les fondemens.

On appelle les menuës Pierres de Maſſonnerie, du *Blocage*.

Une toiſe de Pierres fait trois toiſes de mur à deux pieds de large, & une toiſe cube de Moüellon en fait autant à dix-huit poûces d'épaiſſeur. Pour une toiſe quarrée de mur, dont la face de devant ſoit de Pierre de Taille & le derriere de Moüellon, il faut quarante-huit pieds de Pierre, parce que pour les bien lier avec le Moüellon on met quatre Pierres à chaque aſſiſe, dont chacune doit avoir deux pieds de long, deux d'icelles étant en face, & les deux autres en boutiſſe alternativement, comme je l'expliquerai au Chapitre ſui-

vant. Il faut pour une toiſe d'un pied & demi d'épaiſſeur, le tiers d'un poinçon de Chaux, trois tombereaux de Sable & cinq de Moüellon ou Blocage; pour une toiſe de deux pieds d'épaiſſeur, un demi poinçon de Chaux ou peu moins, avec quatre tombereaux de Sable & ſept de Moüellons ou Blocage; ainſi en augmentant à proportion de l'épaiſſeur du mur: on a pourtant experimenté qu'un muid de Chaux ſuffit pour faire vingt-cinq ou trente toiſes de muraille de Moüellons de dix-huit poûces & demi d'épaiſſeur.

De la Chaux, du Sable & du Mortier.

La Chaux ſert à lier les Ouvrages de Maçonnerie; & ce n'eſt autre choſe que de la Pierre très-dure ou du Marbre qu'on a *calciné*, c'eſt-à-dire qu'on a fait cuire à grand feu dans des fours bâtis exprès. La Chaux *Vive* eſt celle qui ſort du fourneau; & la Chaux *Eteinte* eſt celle qu'on délaye avec de l'eau dans un baſſin, & qu'on reſerve pour en faire après du Mortier. La meilleure Chaux eſt celle qu'on éteint au ſortir du fourneau; & plus la Pierre dont on la fait eſt dure, plus la Chaux eſt graſſe & glutineuſe.

On connoît que la Chaux eſt bonne, quand la cendre qui en tombe étant mêlée avec de l'eau en maniere de boüillie, elle ſe lie au bâton avec lequel on la remuë: au contraire quand cette cendre ainſi battuë ne fait point corps, c'eſt une marque que la Chaux eſt mauvaiſe. D'autres eſtiment que la plus peſante eſt la meilleure; d'autres veulent que ce ſoit celle qui ſonne quand on la frappe. On la croit encore bonne quand en la moüillant il en ſort une fumée épaiſſe qui s'éleve auſſi-tôt en l'air.

Pour ſe ſervir de la Chaux, il eſt neceſſaire de la détremper; & comme il eſt conſtant qu'elle n'eſt jamais meilleure que lorſqu'elle eſt infuſée & gardée quelque temps, on la détrempe d'abord avec de l'eau ſans y mettre de Sable, prenant garde de ne la point noyer ni d'y mêler trop peu d'eau; ce dernier défaut la deſſeiche trop & lui fait perdre une partie de ſa force: la Chaux étant ainſi détrempée, on la ramaſſe en monceaux, on la couvre d'un peu de Sable & on la laiſſe ainſi juſqu'à ce qu'on en ait affaire; pour lors on la détrempe de nouveau avec Sable & eau, le tout mis à doſe raiſonnable. D'autres détrempent la Chaux ſi-tôt qu'elle eſt hors du fourneau, ils y mêlent un peu de Sable & d'eau, & en font une maſſe pour garder; & quand ils veulent la mettre en œuvre ils y ajoûtent encore du Sable & la rebroyent à force de bras avec le rabot; ils prétendent que cette methode vaut mieux que la premiere, mais ſelon les plus experts en Maçonnerie en voici une meilleure.

Prenez de la Chaux lorſqu'elle ſort du fourneau, mettez-la ſur une aire de terre bien propre & bien unie, à la hauteur de deux à trois pieds, de telle longueur & largeur que vous voudrez; enſuite couvrez cette Chaux de bon Sable de Terre ou de Riviere, d'environ un pied ou deux d'épaiſſeur, également par tout; jettez de l'eau par-deſſus, de maniere que le Sable en ſoit ſi moüillé, que la Chaux puiſſe infuſer deſſous ſans ſe brûler; ſi le Sable ſe crevaſſe en quelque endroit par la fumée qui s'exhale de la Chaux, recouvrez le auſſi-tôt pour empêcher que cette vapeur ne ſorte; laiſſez ainſi cette Chaux pendant quelque temps, & vous en ſervez après; elle aura fait un corps mou & gras comme un fromage, que vous couperez pour l'employer

après l'avoir broyé à l'ordinaire avec bon Sable ; cette Chaux amortie de la ſorte ſe garde dix ans, ſans rien diminuer de ſa vertu, & conſomme beaucoup de Sable, parce qu'elle eſt extremement glutineuſe & liante.

Aux Ouvrages qui ſe font dans l'eau, il faut employer la Chaux toute chaude & ſortant du fourneau, avec Cailloux & Sable de Riviere, ou Ciment fait de Tuileaux caſſez qui eſt encore meilleur : car avec le temps ce Mortier ſe conglutine ſi fort avec la Maçonnerie, que le tout ne fait plus qu'une maſſe.

Il y a bien des endroits où on appelle Chaux *Fuſée*, celle qu'on a détrempée ou qui s'eſt détrempée d'elle-même à l'air ſans y mettre de l'eau : ce n'eſt plus qu'une cendre blanche qui n'eſt bonne à aucun Ouvrage, parce que tout le feu & les eſprits en ſont diſſipez.

Les Maçons appellent *Laittance*, de la Chaux qui étant détrempée fort clairement, reſſemble à du lait : on en blanchit des murailles, des plafonds, & d'autres choſes, principalement dans les lieux où il n'y a pas de Plâtre.

Les Maçons diſent auſſi que du Mortier eſt trop gras, lorſqu'il y a trop de Chaux.

La meſure de la Chaux eſt la même que celle du Plâtre cuit, dont on parlera ci-après.

Quant au *Sable*, il y en a de ſi bon, qu'on employe cinq & juſqu'à ſept fois plus de Sable que de Chaux ; il y en a au contraire de ſi mauvais, qu'il faut autant de Chaux que de Sable. On diſtingue deux ſortes de Sable, celui de Riviere & celui de Terre, qu'on appelle autrement Sable Terrain, Sable de Sabloniere ou Sable de Cave, parce qu'il faut caver dans la Terre pour l'avoir.

Celui de Riviere, ſelon quelques-uns, eſt le meilleur ; d'autres eſtiment plus celui de Terre lorſqu'il ſonne en le faiſant ſauter dans la main, & qu'il eſt mêlé de gros grains ſemblables à de petits Cailloux qui compoſent avec la Chaux un très-bon Mortier : les Sables mêlez de terre ne valent rien, & ſouvent on les défend dans les devis. On voit des Sables de diverſes couleurs, les uns blancs ou jaunes, les autres rouges ou noirs ; mais la couleur n'y fait rien pourvû qu'ils ſoient bons ; & on les connoît pour tels, lors qu'étant moüillez l'eau n'en eſt point tachante & qu'ils ne ſaliſſent point les mains, ou bien lors qu'en les mettant ſur une étoffe, ils ne la ſaliſſent point & n'y demeurent pas attachez comme de la terre.

Le Sable Terrain ou de Sabloniere ne conſomme ordinairement qu'un quart de Chaux, au lieu qu'il en faut un tiers à celui de Riviere.

Un tombereau, qui eſt la meſure du Sable, a deux pieds de haut, deux pieds de large & quatre pieds & demi de long, & vingt-quatre tombereaux mediocrement chargez de Sable ou de Terre, font une toiſe cube : au reſte, pour détremper la Chaux & le Sable, & faire de bon Mortier, il ne faut ſe ſervir que d'eaux de Riviere, de Puits, de Fontaine ou de pluye, parce qu'elles ſont ſubtiles ; au lieu que celle de Mer ou de Marais n'y valent rien & ne lient pas les Materiaux, les unes étant trop chargées de ſels, & les autres trop groſſieres.

Ainſi la Chaux étant bien amortie comme on a dit, bien détrempée avec bon Sable & bien paitrie, ou comme diſent les Ouvriers bien corroyée

avec le rabot à force de bras, & ſans la laiſſer noyer d'eau, comme ils ont coûtume de faire pour avoir plûtôt fait, le Mortier qui en eſt compoſé ne peut qu'il ne lie parfaitement bien les Pierres & Moüellons, & que par conſequent la Maçonnerie ne ſoit de durée. C'eſt ce qui manque bien ſouvent à la Campagne, pour ne pas ſçavoir bien choiſir & bien employer les matieres dont on vient de parler : ce qui vient ſouvent de la faute du Proprietaire qui léſine en bâtiſſant ; ſouvent auſſi de la faute du Maçon même qui fait un mauvais Mortier, ou qui execute & diſtribuë mal ſon Ouvrage ; & plus ſouvent encore de la part de l'Entrepreneur qui veut gagner ſur les Materiaux, ſur les Matieres, ſur le temps, ſur la façon & ſur le ſalaire même des Ouvriers qu'il met en œuvre.

Le Mortier n'eſt autre choſe que de la Chaux détrempée avec du Sable, du Ciment ou du Pouzzol qui eſt un Sable particulier au Terroir de Pouzzol en Italie, qui s'endurcit même dans l'eau & penetre & blanchit les Cailloux. Nôtre Mortier ordinaire eſt de Chaux & de Sable ; mais quand ce Mortier ſéche trop, il n'eſt pas de durée. Il faut auſſi en l'appliquant diſcontinuer le travail plus ou moins de temps, ſelon que le Mortier eſt plus long-temps à ſécher & à ſe conglutiner, ſuivant la ſaiſon & le Païs, afin que l'Ouvrage ait le loiſir de s'affermir & de prendre corps avant que d'être ſurchargé.

Du Ciment.

Le Ciment eſt de la Tuile concaſſée & réduite en poudre groſſiere ; il eſt merveilleux, ſur tout pour les Ouvrages de Maçonnerie qui ſe font dans l'eau ; & il n'eſt pas ſurprenant qu'il reſiſte à cet Element, puiſqu'ayant la glaiſe pour origine, il en retient la tenacité quand il eſt employé comme il faut. Le Ciment de Tuile eſt plus eſtimé que celui de Brique ; il faut qu'il ſoit bien battu ; on le détrempe avec la Chaux à l'aide du rabot ; & plus il eſt remué, meilleur il eſt : il entre dans une toiſe un ſeptier de Ciment & un minot de Chaux.

Ceux qui voudront en faire la dépenſe, pourront faire un Ciment éternel avec des Tuiles ou Briques pilées, du Verre, du Charbon de Pierre, du Sable bien lavé, de l'écaille de fer qui tombe ſous le marteau, & de la Chaux Vive bien broyée, le tout diſſous en vin ou en eau commune.

Du Plâtre.

Le Plâtre eſt une Pierre foſſile trés-commode pour bâtir. On l'y employe crû & cuit : le Plâtre crû, autrement dit la Pierre de Plâtre ſert pour les fondemens ; il ſe conſerve entier auſſi bien que le Moüellon : on employe plus ſouvent le Plâtre cuit ; il ſert aux enduits à lier les Pierres, à garnir les murs, les cheminées, & il s'employe délayé avec de la Chaux : on en fait auſſi toutes ſortes d'Ouvrages au moule. On appelle *Plâtre au Sac*, celui qui eſt fort menu & paſſé par le tamis.

Le Plâtre dont nous avons ici beſoin pour les murs & les enduits de nos Bâtimens, eſt du Plâtre cuit & mis en poudre avec une batte.

Pour qu'il faſſe un bon Ouvrage, il doit être employé, s'il eſt poſſible, au ſortir du four & tout chaud. On ſe donnera bien de garde de le mettre dans des

lieux humides ou trop aërez, ni dans des endroits où le Soleil puiſſe l'échauffer : il ſera mis auſſi à couvert de la pluye ; l'humidité en affoiblit la force, le Soleil le deſſéche, & le grand air en diſſipe les eſprits ; de maniere que lorſqu'il eſt battu ce n'eſt plus qu'une cendre ſans aucuns ſels, dans leſquels conſiſte ſa bonté. Il faut le moins qu'on peut l'employer pendant l'Hyver, parce qu'alors le froid qui vient le ſaiſir, glace l'humidité de l'eau avec laquelle il eſt gâché, ce qui cauſe au Plâtre un préjudice conſiderable ; c'eſt ce qu'on remarque tous les jours dans les Ouvrages qui en ſont faits dans cette ſaiſon ; ils tombent par éclats quand ce ſont de gros murs, & ils ſe fendent quand ce ſont des enduits. *Foüetter le Plâtre*, c'eſt le jetter contre le mur ou contre une cloiſon avec le balai.

Le Plâtre cru ſe vend à la toiſe, & le cuit au muid qui contient trente-ſix ſacs & quatre boiſſeaux à chaque ſac, ou ſouvent il n'y en a que trois & demi, les Plâtriers ne donnant jamais la meſure ; on compte ordinairement le Plâtre à la voïe qui eſt de douze boiſſeaux, en ſorte que trois voïes font le muid, & le muid fait trois toiſes de mur de quinze à ſeize poûces d'épaiſſeur, qui eſt l'épaiſſeur qu'on donne ordinairement à Paris.

De la Terre.

Il eſt aſſez ordinaire à la Campagne de ſe ſervir de Terre Glaiſe ou forte au lieu de Sable, pour faire du mortier avec de la Chaux ou ſans Chaux : le premier peut s'employer pour des murs de clôtures & qui n'ont point de charge, pourvû que la Chaux qu'on y mêle ait été bien amortie & bien détrempée ; cet Ouvrage dure aſſez pour qu'un homme en puiſſe joüir, ſouvent auſſi manque-t-il lorſqu'on y penſe le moins : pour la Terre ſeule c'eſt un très-mauvais mortier, parce qu'il n'a point de liaiſon, & on ne doit point s'étonner ſi dans les Villages on voit tant de maiſons tomber en ruine en peu de temps ; en cela quelques-uns courent à l'épargne lorſqu'ils pourroient mieux faire, & ils ſe trompent eux mêmes ; il n'y a d'excuſables que ceux qui ne ſont pas dans un état ou dans un Païs où l'on puiſſe faire mieux.

Souvent auſſi la Terre ſert conſiderablement à faire des murs de Bauge, ſoit de Pierrailles ou de ſimple Torchis, comme je le dirai au Chapitre ſuivant.

Du Badigeon.

Le *Badigeon* eſt un Mortier qui ſe fait de recoupes de Pierres de Taille, dont on enduit & on colore le Plâtre des murailles pour le faire reſſembler à des Pierres de Taille. On croit ſouvent que des Chaines, des Murailles, des Tableaux, des Croiſées ſont faites de Pierre, & ce n'eſt qu'un enduit de Plâtre coloré avec du Badigeon. Les Sculpteurs en Pierre ont auſſi leur Badigeon, qui eſt du Plâtre mêlé avec de la même Pierre dont leur Figure eſt faite, que l'on met en poudre & que l'on détrempe pour remplir les trous des Figures, & en reparer les défauts.

Ainſi le Badigeon ſert pour parer des endroits brutes que le Proprietaire voudra cacher ou embellir : il ſert auſſi quelquefois à tromper groſſierement ceux qui prennent la couleur pour la réalité.

Nous donnerons ailleurs la maniere de contrefaire le Marbre ſur toutes ſortes de matieres.

Du Bois de Charpente & de Menuiſerie.

Le Bois de Charpente doit être coupé long-temps avant que d'être mis en œuvre, parce que lorſqu'on l'employe verd il eſt ſujet à ſe gerſer, à ſe fendre ou du moins à ſe retirer, ce qui gâte l'Ouvrage : il ne le faut point prendre flacheux, ni plein d'aubier ; *Flacheux* veut dire un Bois dont le carrelage n'eſt qu'imparfait, ce qui le rend difficile à mettre en œuvre, à toiſer & à réduire au cent : *l'aubier* eſt une partie molle & blanche qui eſt entre le vif & l'écorce de l'Arbre ; les Ouvriers l'appellent le lard du Bois ; c'eſt une choſe qui y eſt trés-préjudiciable, qui le corrompt & le fait pourrir en peu de temps, à cauſe des vers qui s'y mettent & qui ſe communiquent au bois voiſin.

Il faut donc obſerver que celui dont on veut ſe ſervir pour bâtir, ſoit bien équarri & ſans Aubier, & ne pas faire comme la plûpart des gens de Village, qui, dès que leur Bois eſt abattu, le font mettre en œuvre lorſqu'ils ont beſoin de quelques pieces de Charpenterie, ce qui eſt très-dangereux pour les Bâtimens.

Le Bois roulé n'eſt pas meilleur à mettre en œuvre ; il jette bien-vîte en dehors des rognes ou mouſſes qui ſont comme des Champignons ou mouſſerons ; il ne faut pas non plus employer de Bois échauffé, venté, ou ſur le retour, parce que les petites taches blanches, noires & rouſſes qui s'y forment le font pourrir bien-vîte. Les bois doivent encore être non ſeulement vieux coupez, mais bien ſecs quand on les employe, afin qu'ils ne ſe déjettent point.

Il faut, autant que l'on peut, en mettant le Bois en œuvre, principalement en fait de Charpenterie, laiſſer de la ſeparation entre les Bois, afin que le vent y puiſſe paſſer ; en ſorte que les plattes formes, poutres & ſolives ne touchent jamais le mortier ni le plâtre qui échauffent & pourriſſent le Bois ; c'eſt pourquoi on maçonne autour avec de la terre ou de la brique, ou on y met des planches ; quelques-uns même laiſſent toûjours quelque petit trou au bout des poutres, pour que le vent puiſſe les rafraîchir. Les pieces de Bois équarrées doivent être *miſes de champ*, c'eſt-à dire, poſées ſur la partie la moins large : & quand elles *bombent*, c'eſt-a-dire qu'elles font l'arc, il faut mettre le bombement deſſus ; c'eſt ce qu'on appelle les *mettre ſur leur fort :* elles ont en ce ſens beaucoup plus de force & ne ployent gueres ; de même que toute ſorte de Bois étant mis debout peut porter un grand fardeau, au lieu qu'il peut rompre & plier quand il eſt couché : ce qui eſt le contraire de la Maçonnerie, comme je l'expliquerai ci-après.

On vend à Paris le Bois de Charpenterie au cent de pieces ; & la piece doit avoir douze pieds de long, & ſix poûces en carré ; de ſorte qu'elle contient trente-ſix poûces ſur douze pieds de long : le cent de Bois Marchand ſe compte à cent quatre ; mais en fait de Menuiſerie on n'eſtime point a la piece de Bois, mais à l'Ouvrage entier.

Quand on choiſit les Bois dans les Forêts, il faut preferer pour bâtir, ceux qui croiſſent au Midi, à ceux qui viennent du côté d'Occident ; les premiers ſont pourtant ſouvent ſituez dans des endroits ſi chauds, que l'humeur en eſt trop deſſéchée : c'eſt pourquoy on choiſit plûtôt ceux qui ſont du côté de l'Orient ou du Septentrion ; ils ſont les meilleurs, parce que le froid en

conſerve la nourriture, & l'humeur y eſt mieux diſtribuée, mieux cuite & mieux digerée; on le connoît même aiſément, parce qu'ils y croiſſent plus haut, ſont plus gros & ont un fil plus droit & l'écorce quaſi unie & avec peu d'aubier : quand on les met en pieces auſſi tôt qu'ils ſont abattus, ils ſont ſujets à ſe gerſer & ſe fendre, à cauſe de leur grande humidité, ce qui vient ſouvent de la force & de la bonté du Bois, comme le diſent toûjours les Charpentiers. Le temps le plus propre pour abattre les Bois dans les Forêts, eſt dans les trois derniers mois de l'année, parce qu'alors ils ont moins de ſéve; il y a bien des gens qui prennent pour cela un lendemain de pleine Lune & tout ſon décours, parce qu'ils prétendent que tous les corps ont alors moins d'humidité. Il faut laiſſer les Bois abattus trois mois dans la Forêt avant que d'y toucher, pour qu'ils s'affermiſſent & ſe conſolident.

Le Cheſne eſt le Bois le plus fort & le meilleur à bâtir ſur la terre ou dans l'eau, parce qu'il ne ſe pourrit pas.

Le Chaſtaignier eſt aſſez d'uſage & bon pour la charpente, pourvû qu'il ſoit à couvert de l'humidité & des injures de l'air.

Le Sapin n'eſt bon qu'en ſolives & en poûtres; encore faut-il en enfermer les bouts dans les murs, de ſorte que la chaux ne les touche & ne les échauffe point.

Le Noyer ſert beaucoup aux Menuiſiers, ſur tout pour les Ouvrages délicats & variez à la vûë. Pour en cacher les nœuds ou les fentes, ces Artiſans les rempliſſent de *Futée*, c'eſt-à-dire de poudre ou ſcieure de bois mêlée avec de la colle forte : ou bien d'un maſtic compoſé de cire de raiſine & de brique pilée; ce maſtic vaut mieux que la futée, n'étant pas ſujet à ſe gerſer. Au reſte voyez ce que nous dirons ci-après tant du détail des pieces d'un Bâriment, que des friponneries qui ſe pratiquent en tout cela, & dans le Commerce du Bois.

Il eſt bon de ſçavoir que quand on attache des Lambris contre les poûtres ou ſolives, il faut laiſſer de petits trous, afin que le vent y paſſe & qu'il empêche que le Bois ne s'échauffe l'un contre l'autre : car il peut arriver des accidens par les lambris attachez aux planchers contre les ſolives ou poutres que la peſanteur du Bois fait affaiſſer & arrener, & même ſe corrompre & gâter ſans que l'on s'en apperçoive.

Les Menuiſiers qui travaillent en groſſe beſogne ſont appellez *Menuiſiers d'aſſemblage*; à la difference de ceux qui travaillent a des cabinets & à des pieces de rapport & de marqueterie, leſquels on nomme *Menuiſiers de Marqueterie* ou *de Placage*.

De la Tuile, de la Brique & du Carreau.

La Tuile eſt une compoſition de terre glaiſe paitrie, ſéchée à l'air & cuite au fourneau : la bonté de la Tuile ſe connoît lorſqu'elle ſonne bien & que la couleur en eſt d'un rouge foncé; au lieu que lorſque ce rouge eſt jaunâtre, c'eſt une marque que la cuiſſon en eſt imparfaite, & cette Tuile n'eſt pas de durée, c'eſt à quoi on doit prendre garde.

Il y a des Pays où l'on fait des Tuiles plombées & verniſſées; elles durent pluſieurs ſiecles; il y en a de plattes & de carrées avec un crochet; il y en a de gironées plus étroites par enhaut que par enbas, mais elles ſont moins d'uſage

d'uſage que les autres. On fait des Tuiles de differentes grandeurs ; les unes ſont appellées Tuiles du grand moule, & ont treize poûces de long, huit de large, & quatre poûces trois lignes de *Pureau* (terme de Couvreur qui ſignifie la partie de la Tuile qui reſte découverte quand la Tuile eſt miſe en œuvre.) Le millier de Tuiles du grand moule fait ſept toiſes de couverture. La grandeur des Tuiles du petit moule n'eſt pas reglée ; elle eſt ordinairement de neuf à dix poûces de long & ſix de large, & de trois poûces & demi de pureau.

Plus la matiere dont on couvre le toit eſt peſante, plus le toit doit être abaiſſé, & plus la charpente en doit être forte. On donne de hauteur à la couverture de Tuiles les deux tiers ou les trois quarts tout au plus de ſa largeur, & on en met les chevrons à deux pieds ou à ſeize poûces au plus l'un de l'autre.

La Brique eſt auſſi une terre glaiſe cuite au fourneau, ou du moins au Soleil, & façonnée à peu près comme la Tuile. On bâtit de Briques dans les endroits où il n'y a point de carriere de pierre : on taille les Briques par carreaux longs d'environ huit poûces, larges de quatre & épais d'environ douze à quatorze lignes. Il y a deux ſortes de Briques ; la Brique entiere & la demie Brique, qu'on appelle autrement Brique *de Chantignolle* ou d'Echatillon ; elles ont toutes deux la même longueur & la même largeur, mais la Brique entiere eſt deux fois plus épaiſſe que l'autre. On employe la Brique entiere pour faire des paremens aux murs de cloiſons. La demie Brique ſert à paver, & à élever des tuyaux de cheminée.

Il faut choiſir la Brique comme la Tuile, c'eſt-à-dire bien cuite, afin qu'elle dure long-temps.

Il y a des endroits où on ne ſe ſert pour les Ouvrages legers, que de Briques cruës, c'eſt-à-dire ſéchées ſeulement à l'air & au Soleil ſans avoir paſſé par le feu ; mais elles ne reſiſtent pas à l'eau ni au poids.

A l'égard du Carreau, comme ce n'eſt que de la terre cuite dont on ſe ſert pour paver, on doit y faire pour le choix la même attention que pour les Briques. Il y a de grands & de petits Carreaux ; il y en a de carrez & d'octogones ; c'eſt au goût de celui qui fait bâtir qu'on doit s'en rapporter pour la figure. Le grand qui eſt tout carré & à ſept poûces, ſert à paver les cuiſines, les âtres &c. Le moyen a ſix poûces de diametre, & le petit quatre ; les deux derniers ſont auſſi ordinairement carrez & à ſix pans ; les mêle qui veut de parquets verds avec des bandes ; les grands ſe mettent ſur des voûtes, les moyens aux étages d'en-bas, & les petits aux étages ſuperieurs, parce qu'ils chargent moins le Bâtiment, & que les petits Carreaux ſont les plus beaux. On ſe ſert auſſi quelquefois de Briques pour paver les lieux bas.

On connoît la bonté de la Tuile, de la Brique & du Carreau, quand étans frappez en l'air ils rendent un ſon clair ; on juge par là s'ils ſont bien cuits, bien conditionnez & s'ils ne ſont point caſſez.

Du Pavé.

Le Pavé de pierre de grais, duquel ſeul on ſe ſert à Paris, eſt de deux ſortes : le gros eſt celui qu'on connoît ſous le nom de Pavé de ruë, il a ſept poûces en carré, & s'employe avec ſable ſeulement, dans les paſſages publics ;

le menu Pavé de grais ſert pour les cours, & il y en a de deux ſortes; l'un eſt un Pavé commun de tout échantillon, & s'employe à chaux & à ſable; on s'en ſert pour paver ſur des caves à *bain de mortier*, c'eſt-à-dire avec force mortier (on ne pave point autrement ſur les caves) & l'autre qui a quatre ou cinq poûces en quarré & qui eſt taillé d'échantillon, s'aſſeoit à chaux & à ciment; on ne s'en ſert qu'aux belles cours, ſur tout ſur les caves, & on y mêle du Pavé noir pour ornement; plus il eſt menu, plus il eſt beau, mais il n'eſt pas ſi ferme, & coûte environ cinq ſols plus que l'autre.

Le Pavé nommé *Rabot*, qui eſt toûjours moins cher de la moitié que celui de grais, ſe fait de pierre de Liais & autres pierres dures; on l'employe à chaux & à ſable aux endroits où on ne veut point faire de dépenſe, ſur tout quand il n'y paſſe pas de caroſſes ou charois.

Ainſi pour paver les endroits où paſſent de groſſes voitures, on ſe ſervira du gros pavé, de celui de grais pour les cours, & du menu pour les cuiſines: on les pave auſſi fort ſouvent de briques.

De l'Ardoiſe.

L'Ardoiſe eſt une pierre bleuë, brune ou rouſſe-noire, tendre & foſſile au ſortir de la carriere, & qu'on coupe en feüilles déliées pour en faire des couvertures. Celle qui eſt d'un roux-noir eſt la plus eſtimée; il y en a de onze poûces de longueur ſur ſix ou ſept poûces de largeur & deux lignes d'épaiſſeur, on l'appelle la Quarrée forte: on en fabrique d'un autre échantillon qu'on nomme la Quarrée fine; elle a douze à treize poûces de largeur & une ligne d'épaiſſeur. Le millier fait quatre toiſes de couverture en lui donnant trois poûces & demi de pureau: quand on ſçait bien la menager, elle peut faire quatre toiſes & demi.

L'Ardoiſe de Mezieres s'écaille plûtôt, & n'eſt pas ſi bonne ni ſi belle que celle d'Angers, ſur tout celle qu'on appelle Rouſſe-noire du grand échantillon; & il y en a de trois ſortes, la fine, la forte & la quarrée forte.

L'Ardoiſe étant plus legere que la tuile, on fait ordinairement le toit d'Ardoiſe auſſi haut que large.

Du Verre & du Plomb.

Le Verre de France eſt plus beau, plus fin & meilleur que celui de Lorraine; ſur tout quand il eſt choiſi bien droit & éloigné du boſſage du plat. Il vaut ſix, ſept & huit ſols le pied; & le pannier qui contient vingt-quatre plats, vaut ſeize à dix-huit livres. Les Vitriers appellent le Verre *Caſilleux*, lorſqu'il ſe caſſe en pluſieurs morceaux en y appliquant le Diamant pour le couper.

Quant au Plomb, il n'y a point de choix; il faut ſeulement avoir ſoin, lorſqu'on le met en œuvre, de le faire reployer l'un dans l'autre & couder, ou qu'il ſoit couſu en ourlet, afin qu'il travaille moins & qu'il ne ſe caſſe point par où il eſt ſoudé, comme il a coûtume de faire.

Le Plomb qui s'employe aux Bâtimens a ordinairement dix-huit poûces de large & il doit peſer ſoixante livres la toiſe pour être bon; quand on a du vieux Plomb on en donne ordinairement trois livres pour deux de neuf, & quelquefois deux pour une.

Du Bardeau.

Le Bardeau n'eſt que des petits ais qu'on employe au lieu de tuile pour couvrir les maiſons : on les fait ſouvent de douves ou d'autres ais qui ſoient auſſi minces ; on les appelle autrement Aiſſis. Cette couverture ne charge point une charpente, c'eſt pourquoy on en couvre volontiers les hangards & quelquefois auſſi les maiſons, principalement dans les lieux où la tuile eſt rare, & le Merrin (bois dont on fait les futailles & le Bardeau) commun. Il faut prendre garde que le Bardeau ſoit ſans aubier, autrement il pourrit en peu de temps. Au reſte étant plus leger que la tuile, on fait la charpente de la couverture moins forte.

Du Chaume & du Gluis.

Pour couvrir les toits on ſe ſert encore du Chaume, ou du Gluis qui eſt la paille de Seigle non battuë au fleau, mais en faiſſeaux, ſeulement pour en ôter le grain ; car ſi cette paille étoit broyée elle ne ſeroit d'aucun uſage en couverture ni autrement : on doit prendre garde qu'elle ſoit bonne & non rongée des rats.

Pour couvrir de Chaume ou de Gluis, après que les faîtes & ſoufaîtes ſont poſées, on y attache avec de gros oziers des grandes perches de chêne à trois pieds l'une de l'autre, qui ſervent de chevrons ; le Couvreur les lie avec d'autres plus petites qu'il met en travers, & ſur le tout il applique le Chaume ou la grande paille avec de bons liens ſemblables aux premiers : plus ces liens ſont ſerrez & le Chaume preſſé & diſtribué également par tout, plus la couverture eſt de durée.

De la Latte, Contre-Latte & du Clou.

La bonne Latte à tuiles doit être faite de bois de fente de chêne & ſans aubier ; elle ſe vend à la botte, qui en contient cinquante ; chaque Latte a quatre pieds de longueur, un poûce trois quarts ou deux poûces de large, & deux à trois lignes d'épaiſſeur. Il faut vingt-huit ou trente Lattes à chaque toiſe de couverture pour la tuile du grand moule, ayant quatre poûces de pureau ; pour la tuile du petit moule, à laquelle on ne donne que trois poûces d'échantillon ou pureau, il en faut trente-ſix pour toiſe.

Pour employer un millier de tuile du petit moule, il faut un cent & demi de Latte ; quand c'eſt du grand moule il y en entre moins, parce qu'il ne faut pas latter ſi près qu'à l'autre tuile ; chaque Latte demande cinq clous pour le moins.

Il faut bien cent quarante clous pour latter une toiſe quarrée ſur des chevrons qui ſeront eſpacez de trois à la Latte ; & pour latter ſur un comble dont les chevrons ſeront eſpacez de quatre à la Latte, il faut environ cent quatre-vingt clous.

La Latte à ardoiſe s'appelle Latte *Volice*, & elle doit avoir la même longueur, quatre à cinq poûces de large, & trois lignes d'épaiſſeur : elle ſe débite auſſi à la botte, mais la botte n'en contient que vingt-cinq. Quand on l'employe, il faut que les Lattes ſe touchent preſque l'une à l'autre, parce que la Latte à ardoiſe eſt bien plus large que celle à tuile : la botte peut

faire à peu près une toise & demie de couverture ; chaque Latte est attachée par quinze cloux quand elle est large, & quand elle est étroite dix suffisent ; on y attache l'ardoise avec deux ou trois cloux.

La Contre-Latte est une Latte large de quatre à cinq poûces, & épaisse d'un demi, que le Couvreur met de haut en bas entre les chevrons pour entretenir les Lattes. C'est un bois de sciage qui se débite à la toise ; il en faut trois toises à chaque toise de couverture, quand il n'y a que trois chevrons à la Latte ; & quand il y en a quatre, on ne s'en sert point, la Latte même servant de Contre-Latte ; la Contre-Latte à ardoise est semblable à celle de la tuile. On appelle *Latte Jointive*, celle qu'on met sur des pans de charpente pour soûtenir un enduit de plâtre.

Du Fer & Ferrures.

Il faut preferer le gros Fer pour les Bâtimens ; on s'y sert d'ancres, de tirans, harpons, étriers, équerres, corbeaux, chevilles, dents-de-loup pour la charpente, & crochets ; toutes ces Ferrures doivent être d'un bon Fer & bien travaillé.

Le Fer qui nous vient de Suéde, d'Allemagne & d'Espagne est excellent pour les Ouvrages polis & délicats, & non pour les Bâtimens ; celui de Champagne & de Normandie est cassant, sur tout celui de Saint-Dizier qui a le grain plus gros ; celui de Nivernois est doux & propre à faire des Armes ; celui de Bourgogne l'est moins ; celui de la Roche est doux & fin ; celui de Senonches doux & pliant ; & celui de Vibray au Mans, est plus ferme : l'acier n'est autre chose qu'un Fer affiné.

On connoît si le Fer est bon, doux & pliant, quand la barre a de petites veines noires en long, quand elle ploye sous le marteau & qu'elle n'a point de *Gersures* ; ce sont des fentes ou découpures qui marquent que le Fer est chaud & difficile à forger : quand on le casse, les noirceurs dans la fente sont une autre marque de bonté ; celui qui est gris, noirâtre & tirant sur le blanc dans l'endroit par où il est rompu, est le plus rude ; il entre dans les Bâtimens & sert aux gros Ouvrages, comme ceux des Taillandiers, Marêchaux & autres : ils le connoissent en le forgeant, mais ils ne vous disent pas s'il est doux ou ferme sous le marteau ; à froid le doux casse, & le ferme ploye.

Pour empêcher que le Fer mis en œuvre, sur tout dans la Massonnerie & dans les pierres de taille, ne se roüille, ne s'enfle & ne rompe les pierres, il faut avoir soin de le bien étamer & y mettre plusieurs couches de peinture.

On appelle *Fer de Carillon*, le petit Fer qui n'a que huit ou neuf lignes en quarré : Fer *Rouverin*, celui qui se casse à chaud & qu'on a de la peine à forger : & on dit que le Fer *se greſille*, lorsqu'en le chauffant il devient comme par petits grumeaux.

Le Fer est quelquefois dangereux lorsqu'il est mis dans la Massonnerie & dans les pierres de taille ; car il se roüille, & en se roüillant il s'enfle, fait casser les pierres & rompre les murailles : c'est pourquoi les Anciens se servoient de crampons de cuivre pour lier les pierres ensemble dans les grands édifices. Cependant, parce qu'on ne peut pas se passer d'employer du Fer, le remede seroit de le bien étamer pour le garantir de la roüille, ou le peindre de plusieurs couches.

De la Natte.

La Natte la plus menuë de brin eſt la meilleure ; elle eſt auſſi plus chére, parce que le brin de paille étant plus menu, il y en entre davantage : la toiſe de la Natte de paille fine vaut depuis vingt ſols juſqu'à quarante. Mais on ne s'en ſert plus gueres à preſent, à cauſe de la vermine qu'elle engendre, & du danger du feu ; d'autant plus que les chambres & les cabinets étant maintenant plus ouverts qu'ils n'étoient autrefois, il ne s'y conſerve plus tant d'humidité que dans les chambres des vieux Bâtimens où tout pourriſſoit, & où il falloit ſe ſervir de Nattes pour tenir les lieux ſecs & conſerver les tapiſſeries & les meubles. Cependant on ne laiſſe pas de ſe ſervir encore aſſez ſouvent de Natte à la Campagne pour ces uſages-là ou pour d'autres.

On en met ſur les *Bars* qui ſont les fortes civieres qui ſervent à porter les pierres & autres materiaux ; & alors on dit qu'un bar *eſt armé de ſes torches de Natte* ; c'eſt afin que les pierres ne s'écornent point.

Du prix courant de quelques Materiaux & Ouvrages.

Le *Pavé de cour* à chaux & ciment, à tout fournir par l'Ouvrier, vaut ſept livres la toiſe.

Le *Pavé commun* à chaux & ſable, coûte cent dix ſols la toiſe ; & celui qui ſe fait à chaux & ciment, vaut quarante à cinquante ſols plus que l'autre par toiſe.

L'on donne d'ordinaire pour aſſeoir le *Gros Pavé*, à ne fournir que de peine, vingt-cinq ſols de la toiſe.

Du *Petit Pavé* fendu du gros en trois ou quatre, l'on en donne, auſſi à tout fournir par le Bourgeois, chaux, ſable ou ciment, vingt ſols de la toiſe.

Pour *le Pavé de pierre*, à ne fournir que de peine & prendre la terre ou ſable aux environs, l'on donne par toiſe vingt ſols.

La *Pierre*, à la tirer, vaut huit à dix livres la toiſe.

Le boiſſeau de *Ciment* coûte trente ou trente-ſix ſols le ſeptier, porté ſur le lieu. Quand on le va querir ſur le lieu, le ſeptier coûte trente ſols. Les ſacs de Ciment contiennent d'ordinaire trois boiſſeaux ; & il y a quatre ſacs au ſeptier. En ouvrages, pour un ſeptier de ciment, il faut un minot de chaux ; cela fait une toiſe d'ouvrage.

Le *Plâtre* coûte depuis ſept livres dix ſols juſqu'à neuf livres le muid ; on le vend aux environs de Paris juſqu'à dix à onze livres, rendu ſur le lieu. Le ſac de Plâtre doit tenir quatre boiſſeaux. On compte ordinairement le Plâtre à la voye, qui fait douze ſacs ; & trois voyes font le muid, qui eſt trente-ſix ſacs. Le muid de Plâtre fait ordinairement trois toiſes d'ouvrage d'un mur qui aura quinze à ſeize poûces d'épaiſſeur, qui eſt l'épaiſſeur ordinaire qu'on donne aux Bâtimens communs à Paris.

Le muid de *Chaux* vaut aux environs de Paris, trente à trente-trois livres, rendu à une ou deux lieuës d'où on le prend.

Le *Sable Terrain* paſſe pour le meilleur, quand il n'y a point de terre mêlée ; & il ne lui faut qu'un quart de chaux, au lieu qu'il en faut un tiers *à celui de Riviere*. Le Sable ſe vend d'ordinaire au tombereau qui vaut,

ſuivant qu'il le faut charier près ou loin, depuis douze juſqu'à ſeize ſols. Il faut environ vingt-quatre tombereaux mediocrement chargez de Sable ou de terre, pour contenir une toiſe cube.

Le *Petit Carreau* à ſix pans, vaut trois à quatre livres la toiſe, à tout fournir par l'Ouvrier. Il y en a qui vaut juſqu'à ſix livres la toiſe.

Le millier de *Tuile* vaut aux environs de Paris, quinze à ſeize livres ; il fait environ trois toiſes de couverture neuve.

La Tuile miſe en œuvre, en fourniſſant par le Couvreur, de Tuile, plâtre, clou & latte, vaut depuis ſix juſqu'à huit livres la toiſe quarrée. On donne pour toiſe de couverture de tuile à neuf, pour la peine de l'Ouvrier ſeulement, depuis quatorze juſqu'à vingt ſols. On donne pour toiſe de recherche de couverture de Tuile, pour peine ſeulement, depuis ſix juſqu'à douze ſols ; & en fourniſſant tout par l'Ouvrier, depuis ſeize juſqu'à vingt ſols. On donne pour toiſe de remaniment à bout, en fourniſſant tout par l'Ouvrier, depuis quarante-cinq juſqu'à cinquante ſols.

La bonnne *Latte* ſans aubier, coûte depuis douze juſqu'à quatorze ſols la botte ; il y en a cinquante à la botte pour la tuile, car la botte de Lattes Volices n'en a que vingt-cinq.

Le *Clou à latte* vaut depuis dix ſols juſqu'à ſeize ſols la livre ou le millier.

La *Brique* vaut à Brie-Comte-Robert, dix livres le millier ; elle en vaut juſqu'à quinze ou ſeize ailleurs.

L'*Ardoiſe* vaut neuf livres la toiſe quarrée, en fourniſſant par le Couvreur, latte, contre-latte & clou.

Les panneaux de *Verre* mis & poſez en place, valent ſept ſols le pied, de douze poûces ſur douze poûces. Le Verre vaut auſſi ſept ſols le pied quarré. Le Verre blanc vaut quinze ſols le pied quarré.

La *Verge de fer* coûte dix-huit deniers le pied courant.

La *Peinture* jaune, griſe, ou couleur de bois, vaut cent dix ſols la travée, qui eſt compoſée de ſix toiſes quarées, en toiſant le joug des ſolives. Le blanc à huile vaut ſept livres dix ſols la travée : & la Peinture à détrempe, cinquante ſols la travée.

La livre de *Fer* miſe en œuvre, vaut deux ſols ; & pour les grilles & treillis en ſaillie, ſix blancs ou trois ſols, ſuivant qu'il y a plus ou moins de façon. Le Fer mis en œuvre vaut douze livres dix ſols le cent : les grilles au moins quinze livres le cent. Si elles ſont hâtées avec traverſe, c'eſt ſix blancs ou trois ſols la livre.

On donne pour toiſe de *Maſſonnerie* ou gros mur en plâtre, pour façon ſeulement à l'Ouvrier, depuis quarante ſols juſqu'à trois livres : & en fourniſſant tout par l'Ouvrier, elle vaut cent ſols & ſix livres. A l'égard de la toiſe de gros mur en terre, chaux & ſable, en fourniſſant les étayemens, chaux & ſable par l'Ouvrier, elle vaut juſqu'à trois livres. La toiſe de mur de cour, clos & jardins, en fourniſſant tout par le Bourgeois, vaut depuis dix-huit juſqu'à vingt-deux ſols.

Un mur de Charpente qu'on a latté & enduit, eſt eſtimé à Paris les trois quarts d'un mur de Maſſonnerie ; & quand il eſt contre-latté, il vaut autant que le mur entier.

Le cent de *Chaume* coûte à façonner trente ſols au plus, & vingt-cinq

ſols au moins ſans l'arrivage. La travée de *Couverture de Chaume à neuf*, pour la peine de l'Ouvrier ſeulement, vaut depuis ſept juſqu'à neuf livres.

Des Terres maſſives, & de leur foüille.

Pour ſçavoir toiſer les Terres maſſives, il n'y a qu'à ſçavoir que la toiſe cube de Terre contient deux cent ſeize pieds ; & pour connoître le montant, il faut multiplier la longueur de la place par la largeur, & le produit par la hauteur. *Exemple.* La toiſe cube de Terre ayant ſix pieds de tout ſens, il faut multiplier ſix par ſix, qui eſt la longueur & la largeur ; cela produit trente-ſix pieds : & ce produit étant multiplié par ſix, qui eſt la hauteur, il viendra deux cent ſeize pieds cubes, dont eſt compoſée la toiſe cube : par cet exemple on peut toiſer toutes ſortes de places de Terres, pour en connoître les toiſes cubes.

Il faut vingt-quatre tombereaux mediocrement chargez de terre, pour contenir une toiſe cube.

Quand on veut faire tranſporter des Terres à la hottée, il faut ſçavoir que quatre cent hottées de terre mediocrement chargées, font une toiſe cube. Il faut faire épreuve combien un homme pourra porter de hottées en une heure, & on pourra voir combien par jour.

Le prix de la foüille de la toiſe cube eſt different, ſuivant les Païs, la facilité ou la difficulté de la foüille. Elle va ordinairement depuis trente ſols juſqu'à trois livres.

La foüille de la toiſe courante de fondation de mur de clôture de deux pieds & demi de creux, vaut juſqu'à cinq ſols.

La toiſe carrée *de Tranchées* pour planter des eſpaliers, de trois pieds de creux, vaut dix à douze ſols.

CHAPITRE III.

Conſtruction d'une Maiſon de Campagne, & des pieces qui en dépendent, tant pour le logement que pour les operations & le détail de l'Agriculture.

POUR employer les materiaux dont nous venons de parler, & trouver à la Maiſon de Campagne toute l'utilité, la commodité, la ſûreté & l'agrément qu'un bon Econome y peut deſirer, il faut d'abord qu'il prenne ſon Plan pour la bâtir, ou qu'il voye ſi on l'a bâtie dans l'expoſition marquée au Chapitre précédent, & dans l'endroit où le Sol eſt le plus ferme, la Terre la meilleure & les voiſinages les moins incommodes ; en ſorte que les Montagnes ne bornent point trop la vûë, que les Rivieres ou les Ravines n'y cauſent point de grandes inondations, & enfin que les Bois ne la rendent point trop ſombre ou trop ſolitaire, ni les Marécages trop humide ou mal ſaine ; qu'elle ſoit en un lieu ſec & agreable ; qu'il ne s'y offre rien de choquant, & que le Païſage en ſoit le plus ſpacieux & le plus diverſifié qu'il ſe pourra. C'eſt pourquoi elle ſera placée, comme je l'ai dit plus am-

plement, ſur une Colline expoſée au Midi ou au Levant, à la vûë ou à portée de ſes dépendances, & ſur tout proportionnée à la quantité & à la qualité du Domaine dont elle eſt le Chef-lieu.

On ne bâtit plus à preſent, comme on faiſoit autrefois, ni dans des Marais qui étoient des eſpeces de Forts aquatiques qui n'avoient rien que de diſgracieux & de mal ſain ; ni ſur des Cimes de Montagnes preſque inacceſſibles ; on s'établit volontiers aſſez près des Rivieres navigables, des grandes Routes & des Villes, pour qu'on en puiſſe tirer des ſecours, du profit & du plaiſir ; mais non aſſez près, pour que le voiſinage en ſoit incommode. On n'a garde de choiſir les meilleures veines de ſa Terre pour y poſer ſes édifices ; il ſuffit que le fond de la Terre des Jardins, Vergers & Clos qu'on doit faire, & qui ſont un des principaux & des plus gracieux produits de la Maiſon, ſoit bon, ou qu'on prévoye pouvoir facilement le rendre tel par le ſecours des amendemens, afin qu'il faſſe honneur, plaiſir & profit au Maître.

Celui qui ſe bâtit une Maiſon de Campagne, ne doit ni l'étrangler, ni entreprendre au-deſſus de ſes forces.

Pour y réüſſir & éviter l'une & l'autre de ces deux extrêmitez, après qu'il ſe ſera fait ou même tracé un Plan qui lui donne à lui & à toute ſa Famille tout ce qui peut leur y être utile & commode, qu'il ſe ſera rendu compte en gros & en détail de la dépenſe qu'il y doit faire, & qu'il aura pris avec l'Architecte ou les Ouvriers les conſeils & les précautions convenables, voici ce qu'il pourra faire pour l'execution.

Nous ſuppoſons qu'il n'entreprend rien ſans avoir conſulté les revenus ou les reſſources qu'il peut avoir pour acquitter la dépenſe qu'il y fera, tant en gros qu'en détail ; autrement il courroit riſque de s'enſevelir ſous ſes Bâtimens, puiſque la dépenſe en va ordinairement un bon tiers plus loin que les Entrepreneurs, les Ouvriers & nous-mêmes ne nous le ſommes dit ; & c'eſt en quoi la Matiere de ces trois Chapitres-ci touchant les Bâtimens eſt d'importance.

Le total de la dépenſe qu'on fait en Bâtimens, ſe partage ordinairement, ſçavoir, la moitié pour la Maſſonnerie, un peu moins du quart pour la Charpente, & le reſte pour les Couvertures, Menuiſerie, Serrurerie, Vitres, Pavé & autres dépenſes neceſſaires, ſans compter les Peintures, meubles & autres ornemens que le luxe a inventé.

La principale choſe dont il faut toûjours ſe ſouvenir tant pour la maſſe entiere du Bâtiment qu'on entreprend, que pour chacune des parties qui le doivent compoſer, eſt que le tout & chacune de ſes parties doit être reglé ſelon les moyens du Maître & ſelon l'uſage qu'il veut faire de ſon Bâtiment ; c'eſt le grand point de vûë qu'il faut enviſager à chaque pas qu'on fait en bâtiſſant. Au ſurplus on doit toûjours s'y propoſer la ſolidité, la commodité & la beauté. Quant aux ornemens, on en uſe comme on le juge à propos, ſuivant la diſpoſition des lieux & la dépenſe que le Maître y peut & veut faire.

Mettons maintenant la main à l'œuvre ; & comme j'ai parlé des foüilles à la fin du precedent Chapitre, allons tout d'un coup aux Fondemens.

Des Fondemens d'un Bâtiment.

Lorſqu'on rencontre heureuſement des Fondemens naturels, c'eſt-à-dire lorſqu'on bâtit ſur le Roc, ſur le Tuf ou ſur une Terre extrêmement ſolide, il ne faut point chercher d'autres moyens pour affermir les Fondemens: mais s'il eſt ſabloneux, ou que ce ſoit une Terre remuée ou un Marais, alors il faut recourir à l'Art.

La meilleure Terre pour aſſeoir les Fondemens, eſt celle qui eſt peſante, maſſive & qui fait un corps; la noire paſſe pour la plus ſolide. On en trouve en quelques endroits qui eſt comme une argile couleur de plomb: la Terre blanche ne vaut guere pour y fonder, parce qu'ordinairement elle eſt humide, & ne fait par conſequent qu'un corps très-peu compacte. Il ſe trouve des Terres qui ſont comme de gros graviers liez enſemble; elles ſont très-bonnes pour fonder: ſi on y trouve encore quelquefois de gros ſablon rouge, il faut s'y arrêter, le ſol en eſt ferme & très-aſſûré. Quelques-uns pour éprouver ſi une Terre eſt propre pour des Fondemens, en prennent, ſoit qu'elle ſoit ſeche ou humide, la mettent ſur un linge blanc, drap ou ſoie qu'ils ſecouënt après, & ſi cette Terre ne laiſſe aucune tache ſur ces étoffes, c'eſt une marque qu'elle eſt bonne pour y fonder; au lieu que ſi elle y fait quelque impreſſion, on ne doit point s'y fier.

Si le Terrain paroiſſoit un peu douteux, on peut s'aſſurer du ſol en rempliſſant le fond de la tranchée, de groſſes planches; ou en faiſant des pilotis & plattes-formes qu'on poſe deſſus ſi également par tout, qu'il n'y en ait pas plus en un endroit qu'en d'autres, principalement ſi l'Edifice s'éleve dans un lieu marécageux.

Lorſqu'on maſſonne dans l'eau, l'on employe du ciment fait de briques ou tuilots caſſez, avec de la chaux ſortant du fourneau & fraîchement éteinte. L'on met d'abord *des Pilotis* qui ſont des pieux de bon bois de Chêne ronds dont l'on ôte l'écorce, ou d'Aulne ou d'Orme; on les enfonce le plus avant que l'on peut, autant plein que vuide, afin qu'ils ayent de la *nourriture*, c'eſt-à-dire que s'enflans par l'humidité, ils ayent aſſez d'eſpace: on remplit tout le vuide avec du charbon; par-deſſus les pieux, d'eſpace en eſpace, on met des *racineaux* qui ſont des poutres de huit à neuf poûces, que l'on cloüe ſur la tête des pieux coupez d'égale hauteur; & ſur les poutres on attache de groſſes planches ou ais de cinq poûces d'épaiſſeur dont l'on fait la *Platte-forme* qui eſt comme un plancher. Il y a des Païs où, entre les pieux & par-deſſus les planches, on met des ſacs pleins de laine en forme de matelats, parce que la laine bien preſſée & graſſe comme elle eſt ne pourrit pas dans l'eau, & entretient le Fondement en bon état. Quelques-uns y mettent auſſi du charbon. C'eſt ſur cette platte-forme que l'on maſſonne avec de la pierre proportionnée à la qualité de l'Ouvrage.

Ces Plattes-formes étant poſées, on met deſſus de bon libage, qui ſont des grandes pierres plattes dont on fait une bonne liaiſon avec du mortier; puis on éleve les Fondemens juſqu'à rez-de-chauſſée.

Pour en faire de bons, il faut, outre la qualité du ſol, obſerver les largeurs & les épaiſſeurs des murs qui ſont conſtruits en terre; ſi ceux qui

ſont hors de terre ſont déterminez à deux pieds, les Fondemens en doivent avoir trois : ainſi les tranchées ſeront creuſées de pareille largeur. Si les murs n'ont que vingt poûces hors de terre, les Fondemens en auront trente ; & ce mur ne peut être de moins que d'un quart de retraite tant dedans que dehors. Il eſt encore bon d'obſerver que le mur de Fondement ſoit plus large par le bas que par le haut, ce qui ſe fait en le conduiſant toûjours par une petite retraite, ſur tout par le dehors du Bâtiment : enfin, ſi le mur hors de terre a plus d'épaiſſeur que celle qu'on a marqué, on reglera celle des Fondemens ſur la proportion qu'on a dit ; ſouvent même on fait les Fondemens plus épais de moitié que les murs exterieurs, quand ils doivent porter un grand poids.

Si l'on bâtit dans un Terrain ferme, celui qui bâtit doit juger par la grandeur & la hauteur qu'il veut donner à ſon Bâtiment, quelle profondeur eſt neceſſaire aux Fondemens pour plus grande ſûreté. On leur donne d'ordinaire la ſixiéme partie de la hauteur de l'Edifice, pourvû qu'il n'y ait point de cave ou d'autres lieux ſouterrains : & quant à l'épaiſſeur, on leur donne le double de celle du mur qui doit être élevé deſſus.

Il faut auſſi élever les Fondemens par retraites, & on fait les diminutions égales de chaque côté, afin que le milieu du mur tombe à plomb ſur le milieu du Fondement.

Poſition des Pierres de Taille, Préceptes & autres Diverſitez.

On appelle *Joints* de Pierre, les intervalles qui ſont entre les Pierres : les *Joints des Lits*, ſont ceux qui ſont entre les Pierres poſées les unes ſur les autres ; & les *Joints Montans*, ſont entre celles qui ſont miſes à côté les unes des autres.

Le *Parement* d'une Pierre eſt le côté qui doit paroître en dehors du mur.

On ne ſe contente pas de garnir de natte les groſſes civieres, comme je l'ai déja dit ; on a encore des *Torchons* ou Torches de paille qu'on met ſous les Pierres, de crainte qu'elles ne s'écornent, lorſqu'on les taille, qu'on les porte en beſogne, ou qu'on les poſe ſur le lit : les Anciens, pour empêcher que le parement des Pierres ne ſe gâtât, les tailloient groſſiérement en rond ; & lorſqu'elles étoient ſur le tas, ils avaloient & abattoient cette rondeur.

Differentes Maßonneries.

I. Il y a diverſes ſortes de Maſſonnerie. 1°. Celle *à Echiquier*, & qu'on appelle *Maillée*, eſt faite de Pierres carrées dans leur parement, & poſées en ſorte que les joints vont obliquement, & que les diagonales ſont l'une à plomb, & l'autre à niveau. 2°. Dans celle qui eſt *en Liaiſon*, les Pierres ſont poſées les unes ſur les autres, & les joints y ſont de niveau ; mais en ſorte que le joint du ſecond lit poſe ſur le milieu de la Pierre du premier lit. 3°. On maſſonne auſſi de Pierres non taillées & poſées en liaiſon, mais d'épaiſſeurs inégales ; & l'égalité ne ſe trouve que dans chaque aſſiſe. 4°. Il y a encore une autre ſorte de Maſſonnerie, où les Pierres ne ſont arrangées qu'au parement ſans être taillées, & le corps du mur eſt garni de menuës Pierres jettées dans le mortier & au hazard. Je paſſe pluſieurs au-

tres ſortes de Maſſonnerie qui ſont plus curieuſes qu'utiles.

Differentes Aſſiettes.

II. Pierres *Parpaignes* & *Boutiſſes*, *Harpes*, *Chaînes* & *Queuës*, ſont toutes differentes manieres d'aſſeoir les Pierres de Taille.

On dit une Pierre *Boutiſſe* & *Parpaing*, quand la longueur de la Pierre traverſe la muraille & fait face des deux côtez : car *faire Parpaing*, c'eſt faire face des deux côtez ; & *Boutiſſe*, c'eſt quand la plus grande longueur de la Pierre eſt dans le corps du mur, & que le bout ou tête de la Pierre fait face.

On nomme *Harpes* ou *Pierres d'attente*, celles qu'on laiſſe paſſer au-delà du mur qu'on bâtit, pour les enlier avec une autre muraille. On les appelle *Naiſſance*, lorſqu'elles ſont laiſſées pour former une voute.

La *Chaîne* eſt une pile de Pierres miſes les unes ſur les autres en liaiſon, pour porter des poutres ou fortifier une muraille. On les nomme auſſi *Jambes ſoûpoutres*, ou *Pieds droits*, quand elles ſoutiennent des poutres. Mais les Chaînes ne ſont pas toûjours de Pierres de Taille ; elles ne ſont ſouvent que de Moüellon, de Briques ou de Caillou maſſonné à chaux & à Sable, lorſque les murs ſont de moindre matiere.

On appelle *Queuës*, les groſſes Pierres qui ſervent à faire des liaiſons en dedans des murs, ſoit *Boutiſſes* ou autres. On nomme auſſi quelquefois *Queuës* ou culs-de-lampe, les roſes qui ſont aux clefs des voutes de Pierre.

Préceptes.

III. Pour bien bâtir, il faut mettre des Pierres en parement, & d'autres en boutiſſe alternativement. 2°. On ne les doit jamais *déliter* ; au contraire il faut toûjours les mettre ſur leur *lit*, & les poſer ſur celui de deſſus quand elles ſont expoſées à découvert. 3°. On ne doit jamais travailler par *Epaulées*, à moins qu'on n'y ſoit neceſſité. 4°. On doit *donner du fruit* à une muraille autant qu'elle en demande, ſuivant ſa portée & ſon uſage.

Je viens d'expliquer les Termes de *Parement* & de *Boutiſſe* : ainſi pour qu'on entende ces Regles, il reſte à dire ce que c'eſt que *Lit*, *Délit*, *Epaulées*, & *donner du fruit*.

Lits des Pierres.

IV. La plûpart des Pierres naiſſent dans les Carrieres par lits, & de ſorte qu'elles ſoient comme les feüillets d'un livre mis les uns ſur les autres : c'eſt pourquoi ſi les Pierres ne ſont miſes de plat, tous ces feüillets qui ſe trouvent *de champ* & à contre-ſens, & pour mieux dire hors de leur ſituation naturelle, s'écartent ; ainſi on dit qu'une Pierre *ſe délite*, lorſqu'elle ſe fend par feüillets : on dit auſſi *déliter* une Pierre, ou la *poſer en délit*, lorſqu'on ne la poſe pas ſur ſon *lit*, c'eſt-à-dire de plat, comme elle croît dans la Carriere : elle eſt très-aiſée à ſe fendre quand elle eſt délitée, & elle ne peut pas porter de grand fardeau ; c'eſt pourquoi le Marbre eſt excellent, parce qu'il n'a point de lit & ſe peut mettre en tous ſens : il y a auſſi des Pierres dures qui ont la même proprieté ; mais il ne s'en trouve pas pour faire de grandes pieces.

Il faut auſſi remarquer que comme les Pierres ſont preſque toutes par lits dans les Carrieres, elles ont chacune deux lits, celui de deſſus & celui de deſſous : les lits de deſſous ſont plus durs que ceux de deſſus ; c'eſt pourquoi il faut renverſer les Pierres & mettre le lit le plus dur deſſus, lorſqu'on les employe à découvert, comme pour couvrir des Terraſſes ou pour faire des Dales.

Epaulées.

V. On dit travailler *par Epaulées*, faire des Fondemens ou des Murailles *par Epaulées*, lorſque les Maſſons achevent de les élever par un bout, de la hauteur qu'ils doivent avoir, & que le reſte demeure plus bas, faiſant leur ouvrage par morceaux & à diverſes repriſes ; ce qui n'eſt pas un bon travail : car il faut mettre toutes les aſſiſes de Pierre à niveau, afin que la Maſſonnerie ſoit bien liée, qu'elle s'affaiſſe également, & ne ſoit que comme une ſeule maſſe. Il y a pourtant des Ouvrages qu'il faut faire *par Epaulées*, pied à pied & par repriſes, comme pour reprendre peu à peu une muraille qui eſt en peril, ou pour ſoûtenir des terres mouvantes.

Etayemens.

VI. Pour *étayer* un Bâtiment, on ſe ſert de pluſieurs pieces de bois : premierement on en couche deux contre terre, qui ſe nomment *Racineaux* ou Couches : ſur ces deux on en met une autre qui s'appelle *Patin*, qui eſt diſpoſé en ſorte qu'il ne poſe que par les bouts ſur les Racineaux : ſur le Patin on poſe l'*Etaye*, qui eſt une piece de bois toute droite ou un peu panchée, laquelle porte quelquefois une autre piece de bois couchée de long qui eſt miſe comme une ſemelle que l'on nomme *Chapeau*, pour ſoûtenir avec plus d'étenduë la charge qui poſe deſſus.

VII. Pour revenir à la ſuite de la conſtruction de nos murs qui n'a été interrompuë que par l'avis donné ſur les Epaulées, à l'occaſion deſquelles j'ai parlé des Etayes.

On doit *donner du fruit* à une muraille, c'eſt-à-dire ne la pas élever à plomb ; mais lui donner un peu de talus à meſure qu'on l'éleve. Il y a des Maſſons qui leur donnent un poûce & demi de fruit ſur la hauteur de douze pieds : mais il vaut mieux ſe regler ſur l'épaiſſeur & la hauteur du mur, ſur le poids qu'il ſupporte ou qu'il ſoûtient : par exemple, ſi c'eſt un mur de Terraſſe, il y en a qui donnent le fruit par de petites retraites qu'ils font ſur le mur en le diminuant d'épaiſſeur d'eſpace en eſpace ſeulement ; d'autres donnent le fruit en bâtiſſant tout le mur en talus.

Il faut auſſi *eſcarper les Fondemens*, c'eſt-à-dire les relever par recoupemens, & faire en ſorte que la diminution ſoit égale de chaque côté, afin que le milieu du mur tombe à plomb ſur le milieu du Fondement. Quand c'eſt un mur qui ne ſert qu'à ſoûtenir des terres, on l'éleve tout en talus en dehors ; & pour écouler les eaux de la Terraſſe, on fait d'eſpace en eſpace dans le mur, des ouvertures longues, étroites & perpendiculaires, qui s'appellent des *Barbacanes*, *Canonieres* ou *Vantouſes*.

VIII. *Arraſer* un mur, c'eſt en mettre toutes les Pierres à niveau & le faire de hauteur égale par tout. Il eſt bon d'*arraſer* autant que l'on peut

tous les Ouvrages, ils en ſont plus forts & mieux liez.

On appelle *Conſoles* dans les Bâtimens, les pieces ſaillantes qui ſervent à ſoûtenir des Corniches ou à porter des Figures, des Buſtes, des Vaſes ou d'autres choſes : on tient que c'eſt une Regle generale que tous les membres ſaillans, c'eſt-à-dire tout ce qui avance en dehors, doivent avoir leur ſaillie égale à leur hauteur.

Lorſqu'en bâtiſſant on met en façade des Pierres non taillées, pour y faire enſuite quelque Ouvrage comme Chapiteau ou Armes, on nomme cela *des Boſſages :* le Luxembourg à Paris a quantité de *Boſſages* joints artiſtement ; & il y a un Art pour *joindre* les Pierres *en Boſſages*, & les faire avancer au-delà des endroits où ſont les joints.

Un *Ouvrage ruſtiqué*, ou *ordre ruſtique*, c'eſt quand les Pierres au lieu d'être travaillées poliment & uniment, ſont taillées ruſtiquement ou piquées groſſierement & ſans ordre.

En fait de grais ou de moüellon, on dit *Smiller*, *Eſmiller*, & par corruption *Echeviller* ; c'eſt piquer le grais ou le moüellon avec *la Smille* qui eſt un Marteau à deux pointes propre à cela.

Maſſonneries groſſieres & enduits.

Hourder, c'eſt maſſonner groſſierement ; & *Hourdage*, eſt une Maſſonnerie groſſiere. Tels ſont le Saumurage, la Bauge & le Torchis, dont je parlerai au Chapitre ſuivant ; on y met un Crépi pour couvrir la groſſiereté de l'Ouvrage.

La *Limoſinerie* eſt auſſi une eſpece de hourdage, puiſqu'on appelle ainſi des conſtructions de murs & de fondemens qui ſe font ſeulement avec du moüellon & du mortier ſans paremens de Pierres ; les *Limoſins* ont donné le nom à cette ſorte d'Ouvrage, parce qu'on n'y employe ordinairement que les Maneuvres qui viennent de cette Province.

Les murailles ſimples ſe font aux Champs & à la Ville, de Charpente & d'Enduits. On *contre latte* le pan de bois, c'eſt-à-dire qu'on l'arme de clous & de lattes, & enſuite on l'enduit. Les *Enduits* dont on couvre les murailles ſe font avec de la chaux & du ciment, ou du ſable ; ou bien avec du plâtre ou du *ſtuc* dont on blanchit ces murailles ; il ſe fait avec du Marbre blanc bien broyé & paſſé, & de la chaux. Pour faire de bons & beaux Enduits, il ne faut pas employer le ſable auſſi-tôt qu'il eſt tiré de la terre ; car il fait ſécher le mortier trop promtement, ce qui fait gerſer les Enduits : mais pour les gros murs de Maſſonnerie, c'eſt tout le contraire ; il ne faut pas que le ſable ait été trop long-temps à l'air, parce que le Soleil & la Lune l'alterent, en ſorte que la pluye le diſſout & le change enfin preſque en terre.

Il faut crépir les murailles, principalement celles de hourdage, pour les rendre unies ou luiſantes ; d'autant que le bas d'un mur ſe gâte ſi on le laiſſe quelque temps ſans le crépir. On fait des Crépis de chaux & de ſable, de plâtre, de ſtuc, &c. On en fait même de ſimple terre corroyée qu'on couche ſur les murailles de bauge, qu'on blanchit ſouvent à la Campagne avec du lait de chaux, ſur tout quand on n'a point de plâtre. On fait aux Indes un Crépis avec de la chaux vive mêlée avec du lait & du ſucre, dont on enduit

les murailles qu'on polit avec une agathe ; ce qui les fait unies & luisantes comme une glace de miroir.

Du Corps de Logis.

Ce Bâtiment doit être (pour la regularité & pour la commodité) entre Cour & Jardin, vis-à-vis la principale Entrée, & détaché des pieces de la Basse-Cour ; si on est tout-à-fait maître de son assiette, on observe que ses quatre encognures soient opposées aux quatre vents principaux, afin que ces vents qui sont les plus violens, fassent moins d'effet en prenant le Bâtiment en flanc, que s'il le prenoient en face ; il est bon que les principales vûës soient vers le Soleil Levant des mois de Mars & de Septembre.

On éleve les Bâtimens de Campagne moins hauts que ceux des Villes, parce qu'ils sont plus exposez aux vents ; & on n'y fait ordinairement qu'un étage.

Une Maison de Campagne simple & commode, peut être composée par bas d'un petit Vestibule par où l'on entrera d'un côté dans une Chambre à coucher, accompagnée d'un Cabinet & d'une petite Garde-robbe ; & de l'autre côté dans une Salle à manger qui servira aussi à recevoir les survenans, & où les Domestiques se pourront arrêter pour ne point embarrasser la *Cuisine* qui sera à côté de cette petite Salle, & aura dans un coin des fourneaux de Massonnerie élevez de deux pieds & demi ou environ, avec un puits, une pierre à laver & autres commoditez proportionnées à l'étenduë du Bâtiment & à la dépense du Maître.

On pratiquera auprès de la Cuisine ou dans la Cuisine même, une *Fruiterie* & un Garde-manger qui sert à serrer les viandes ; on l'expose ainsi que la Cuisine au Septentrion ou au Couchant, & jamais au Midi, parce que les viandes sont sujettes à se corrompre à cette exposition.

On rangera encore la *Laiterie* du côté de la Cuisine en un endroit frais & non exposé au Soleil ; elle sera voûtée s'il se peut, & un peu grande, afin de servir pour le laitage & pour d'autres vivres ; on aura soin de n'y point laisser de passage pour les chats & de la bien enduire de mortier, pour que les rats n'y fassent point de dégât ; il faut sur tout la tenir bien propre.

La *Cave*, pour être sous l'œil du Maître, sera creusée non pas dans la Basse-Cour, mais sous le Maître-Logis. Les plus profondes sont toûjours les meilleures, parce qu'elles sont plus à couvert du grand chaud & du grand froid qui y font un tort égal ; on leur donne ordinairement quinze à seize pieds de large, sur neuf à dix de long. Plusieurs estiment les Caves étroites & longues, peu claires & basses de voûte ; & ils préferent les voûtes faites en ance de panier, aux rondes, parce qu'il est plus facile d'y ranger les vins & d'y engerber les tonneaux : on prendra garde sur tout que la Cave ne soit près d'un cloaque ou autres lieux de mauvaise odeur qui corromproient les vins.

Il faut encore du même côté de la Cuisine, un *Fournil* ou Boulangerie, c'est le lieu où on fait le pain & autres gros Ouvrages du ménage : il y aura un, ou même deux Fours, l'un pour le Pain & l'autre pour la Pâtisserie.

Le *Four* sera étroit d'entrée, bas de chapelle (c'est-à dire de voûte) ; & s'il

avance en ſaillie hors du Bâtiment, il faut le couvrir, afin que l'eau des pluyes ne tombe point deſſus; elle lui ôteroit une partie de ſa chaleur, & le dégraderoit en peu de temps: il eſt bon que la gueule du Four ſoit dans la cheminée, afin que la fumée s'exhale par là.

Sur le Four ſera l'endroit à bluter la farine, & le deſſous ſervira à mettre les cendres & les uſtancilles de la Boulangerie, comme Pelles, Patroüilles, Fourgons, Baquets, Tables & Tamis de pluſieurs ſortes.

On place aujourd'hui *l'Eſcalier* dans un des coins du Bâtiment, afin que le reſte du terrain ſoit libre, & qu'on en puiſſe faire pluſieurs pieces de plein pied. On fait les Eſcaliers entiers pour les grandes Maiſons, les Eſcaliers viz pour les moyennes, & les viz ſeuls pour les petites: c'eſt de la dépenſe qu'on veut faire, & de l'habileté de l'Ouvrier que dépend cette principale piece du Bâtiment; c'eſt pourquoi nous remarquerons ſeulement que le tout doit être ménagé, en ſorte que les portes des chambres ſoient au milieu des palliers, que les jours y ſoient bien diſtribuez, & que les repos & palliers des grandes Maiſons ne portent point ſur aucune Charpenterie, mais ſur voûtes, de peur qu'en cas de feu on ne pût échapper & deſcendre par l'Eſcalier dont le repos ſeroit brûlé. Les palliers doivent encore avoir du moins la largeur de deux marches, & être auſſi longs que larges.

La *Foſſe* des Privez ſe place ordinairement ſous l'eſcalier. On met le tuyau au coin & dans l'épaiſſeur du mur, & les ſieges au galetas ou le plus haut qu'on peut, afin que l'odeur n'aille point juſqu'aux appartemens; & pour que le tuyau ſoit moins ſujet à crever, on le fait à Paris de Poterie de terre bien cuite & bien plombée, dont les pieces ſont poſées l'une dans l'autre, & colées avec bon maſtic & ciment.

Des Appartemens.

Une Maiſon de Campagne ſimple, mais commode, ſera élevée d'un étage compoſé au moins de trois Chambres & de deux Cabinets, outre les Galetas que l'on peut pratiquer pour les Domeſtiques.

Nous remarquerons, pour ceux qui ne voudront point s'en tenir à cette grande ſimplicité, que l'on fait les Salles un peu plus longues que larges; elles ont la porte dans le côté du mur oppoſé à la cheminée, qui ſe place autant que l'on peut au milieu de ce mur, en-deçà duquel on ouvre deux fenêtres en face l'une de l'autre pour avoir plus de jour à manger; au lieu que les autres fenêtres & celles des autres Appartemens ne doivent point être vis-à-vis l'une de l'autre, afin que les Appartemens ſoient plus clairs, & que les jours ne s'évanoüiſſent pas au dehors.

Nous faiſons les chambres quarrées, & on y place les lits à côté de la cheminée, que l'on approche pour cet effet plus près des fenêtres: on n'en met aucune proche du lit, ſur la longueur duquel on a auſſi ſoin que la porte ne regarde point, & cela à cauſe des vents coulis: on met les portes vis-à-vis la cheminée; hors cela on obſerve, autant que l'on peut, d'oppoſer les portes les unes aux autres, de faire que les chambres ſoient percées des deux côtez paralleles, & que les jours ſoient de ſymetrie en dehors & en dedans.

On a ſoin que ces pieces ſoient accompagnées de toutes les commoditez convenables, & ſur tout qu'elles ſoient bien dégagées, en ſorte qu'on ne ſoit point obligé de paſſer de l'une dans l'autre.

On fait les Anti-Salles plus petites que les Salles, les Anti-Chambres & les Anti-Cabinets plus larges que les Chambres & les Cabinets, & la Garde-Robbe n'a ordinairement que les trois quarts de la Chambre.

On ne donne à preſent à l'appui des fenêtres que deux pieds & demi de hauteur en dedans ſur environ dix poûces de large, afin d'avoir plus de jour & de vûë.

De même on ne donne aux Cheminées ordinaires, que quatre pieds de large ſur trois & demi de hauteur ſous le manteau, parce que le feu s'apperçoit moins, & il ne fume pas tant quand les manteaux des cheminées ſont bas. On fait les tuyaux des cheminées ſuffiſamment étroits par le haut & encore plus par le bas, afin qu'elles ne ſoient point ſujettes à la fumée, & l'on en conduit les jambages en hotte par le dedans & non point à plomb ; ou bien on rétrecit le paſſage de la fumée en exhauſſant le foyer, abaiſſant le manteau & reſſerrant l'ouverture du bas de la cheminée entre les jambages.

Les *Greniers* regneront ſur le Maître-Logis ; les Planchers en ſeront garnis de plâtre, ſur leſquels on répandra du ſang de bœuf, il ſert à durcir le plâtre ; on peut auſſi les carreler ; le bled y eſt moins ſujet à la vermine & à prendre l'odeur de la pouſſiere ; ils doivent être bien aërez, ſur tout du côté que vient le vent de Bize ; & comme ils meritent beaucoup d'attention, il faut, autant que l'on peut, les faire à l'endroit le plus élevé de la Maiſon, & en placer les ouvertures au Septentrion ou à l'Orient, afin que les grains ne ſoient point expoſez aux vents chauds du Midi, ni aux vents humides du Couchant qui les feroient gâter ; les vents du Nord & du Levant ſont neceſſaires pour eſſorer, rafraîchir & conſerver le grain ſec. Il doit y avoir des ſoupiraux au haut des Greniers, pour donner entrée à l'air & laiſſer ſortir la vapeur chaude que le bled exhale ; c'eſt pourquoi les Greniers ne doivent point être lambriſſez, & ils ne ſçauroient être trop élevez, afin qu'au travers des joints des tuiles la vapeur puiſſe aiſément ſe diſſiper ſans échauffer l'air. Il faut avoir grand ſoin de faire fermer les fenêtres quand elles ſont expoſées au Midi, pendant le temps humide, la pluye & les vents, ou temps chauds ; il faut auſſi faire une eſpece de clôture aux fenêtres avec un treillis de fer, avec des lattes ou autres choſes, pour que les chats, les foüines, les oiſeaux & les autres animaux ne viennent point faire le dégât dans les grains. Tous les lieux élevez d'un grand Corps de Logis ne ſont pas également bons pour ſervir de Greniers : il ne faut point placer les bleds au-deſſus des ſcelliers & autres endroits humides, parce qu'ils y prennent un goût de relan & une ſenteur méchante ; ſur tout que l'on évite de mettre les grains au deſſus des étables & des écuries, ils ne manqueroient point d'y acquerir un goût infiniment plus mauvais & plus deſagreable, ils y ſont preſque toûjours gourds & tiennent les uns aux autres.

Enfin, quant aux *Couvertures*, on couvre les toits de plomb, d'ardoiſe, de tuile, de bardeau, de gluis ou de chaume. Plus la matiere dont on couvre eſt peſante, plus le toit doit être abaiſſé : ſi on couvre d'ardoiſe, on fait ordinairement

dinairement la hauteur du toit égale à ſa largeur ; mais pour la tuile, on n'y donne de hauteur que les deux tiers, ou au plus les trois quarts de la largeur : s'il y a des *Croupes*, c'eſt-à-dire quelque bout ou côté qui ne ſoit point bâti en pignon, mais couvert en penchant comme le reſte du comble, ces croupes doivent être tenuës plus droites que les autres Couvertures.

Quant à la forme des Couvertures, on les fait à l'ancienne mode, ou à la *Manſarde* ; car les Domes & les Terraſſes ne ſont point de mon ſujet. Autrefois on ne faiſoit que des couvertures droites, hautes, & n'ayant de chaque côté qu'une ſeule pente terminée en pointe au comble : à la verité ces ſortes de Couvertures facilitent l'écoulement des neiges & des eaux de pluye qui pourroient croupir ſur les toits, ou les penetrer en temps d'orage ou à la longue, ſur tout ſi la gelée les y faiſiſſoit, particulierement dans les Païs froids ; c'eſt pourquoi les Couvertures hautes ſemblent y être neceſſaires : mais il y a long temps qu'elles ceſſent d'être d'uſage à Paris & preſque par toute la France, parce qu'elles coûtent beaucoup en Charpente & en Couverture, l'eſpace qu'elles enferment eſt petit, on y perd beaucoup de place, & les toits en ſont plus en priſe à l'impetuoſité des vents, parce qu'ils montent trop haut. Pour remedier à cela, on a inventé de nos jours les Manſardes, ainſi appellées du nom du célébre M. Manſard à qui on attribuë l'honneur de l'invention : au lieu de n'avoir qu'une ſeule pente de chaque côté, comme les anciens toits qui ſont droits, hauts & pointus ; les Manſardes ont deux pentes, parce que ce ſont des toits coupez, c'eſt-à-dire des toits dont la Charpente n'eſt pas droite dans toute ſa longueur comme aux anciens, mais briſée, en ſorte que le briſis y fait un angle, & par conſequent deux faces ou deux pentes de chaque côté du toit. On trouve les Manſardes bien plus commodes, plus belles à la vûë & plus utiles : les bois de peu de longueur y peuvent ſervir, la place y eſt plus quarrée ; on y gagne ſouvent un étage entier, & le vent a bien moins de priſe ſur le toit. On affecte dans les Bâtimens Modernes d'empêcher qu'on ne voye les Couvertures.

La Baſſe-Cour.

La Baſſe Cour eſt la Menagerie de la Maiſon de Campagne ; les pieces en ſeront conſtruites ſelon la qualité des revenus de cette Maiſon ; s'ils conſiſtent en vins, il faut des celliers & des preſſoirs ; ſi c'eſt en bleds, il faut des granges ; ſi c'eſt en foins, il faut des greniers ; en beſtiaux & en moutons, il faut des étables & des bergeries ; & enfin pour le plaiſir du Maître & pour ſon labourage, il faut des écuries, des hangards & des remiſes pour les équipages & les outils du labourage & pour les chaiſes & carroſſes.

Il faut que la Baſſe-Cour ſoit compoſée de quelque bas Logemens pour le Fermier & les Domeſtiques, d'écuries, d'étables, de bergeries, de celliers, preſſoirs, granges, greniers, de toits à Porcs & de poulaillers, de pigeonniers ou volieres : qui voudroit bâtir toutes ces pieces éparſes çà & là, comme on fait en quelques endroits des Provinces, il n'y auroit pas grande fineſſe, chacun les pourroit faire ſelon ſa fantaiſie ; mais le bon ordre & l'avantage qui en revient, veut qu'on aſſemble toutes ces parties

en un Corps, & que l'on y obſerve quelque ſymétrie.

Je ſerois d'avis que la Baſſe-Cour ne fût jamais l'Avant-Cour de celle du Maître ; mais que de celle du Maître, il pût voir, même de ſes fenêtres, tout ſon train ſe ranger dans la Baſſe-Cour où on paſſeroit à droite ou à gauche de ſa Cour, en ſorte que tout le beſtial & tout l'attirail ſe diſtribuë dans ſes départemens ſans s'arrêter dans la Cour du Maître.

La Grange ſera d'un côté avec les pieces qui la peuvent accompagner, les Etables & Bergeries de l'autre, la demeure du Fermier en ligne avec le Logement du Maître, ou ſur le chemin ou à bord de la Maiſon, où elle pourra auſſi avoir une entrée. Par ce moyen on aura toutes choſes comme ſous ſa main, & l'on pourra viſiter tout ſon Domaine facilement & en peu de temps.

Pour commencer par *la demeure du Fermier*, il faut une grande Cuiſine par bas, pour apprêter & pour donner à manger aux Ouvriers & gens de la Ferme ; il faut attenant une Chambre d'un côté pour les Servantes, & de l'autre un Fournil un peu ſpacieux pour cuire le pain commodément, faire la leſſive & autres groſſes beſognes, & pour ſerrer les proviſions groſſieres ; au-deſſus de ce Logis, quelque Logement pour un ſurvenant, & quelques greniers & reſervoirs pour les menus fourrages grains, & fruits qui ſe recueillent dans la Ferme ; car pour les pailles & les foins, leur place ſera ailleurs. Je ſerois encore d'avis que les écuries, tant du Maître que du Fermier, fuſſent ſituées contre le mur de ſeparation de la cour du Maître & de la Baſſe-Cour, tant pour la commodité du Maître qui prend & qui laiſſe ſon cheval en entrant & en ſortant ſans entrer dans la Baſſe-Cour, que parce qu'il eſt important de ne pas faire de hauts Bâtimens en cet endroit ; car il ſuffit ſur les écuries d'avoir des greniers à foin, pailles & avoines.

Les *Ecuries*, pour être bonnes, ne doivent être ni trop chaudes ni trop froides, ces deux extremitez ſont préjudiciables aux chevaux ; il ne faut point auſſi qu'elles ſoient trop humides, il n'y a rien qui leur perde plus les pieds ; c'eſt pourquoi elles ſeront un peu élevées au-deſſus du rez de chauſſée de la Cour. La place où ſont les chevaux doit être plus haute d'environ deux poûces que le reſte de l'aire de l'Ecurie, & être bâtie en pente ; elles ſeront un peu ſpatieuſes pour y pouvoir mettre les lits des Valets d'Ecurie ; elles auront leur enfoncement & leur longueur garnie de rateliers & d'une bonne mangeoire, à laquelle on donnera quinze poûces de largeur & douze poûces de profondeur. Vis-à-vis le ratelier, on fera ſceller dans le mur pluſieurs pieux pour y ſuſpendre les coliers des chevaux, leurs ſcelles, les ſcelletes, les traits & tous les autres harnois & pieces ſervans aux chevaux tant de labourage que de monture. L'Ecurie ſera encore garnie d'étrilles, de broſſes, de peignes, d'épouſſettes, d'une éponge, de ſceaux, de fourches de fer & autres uſtenciles. Les fenêtres des Ecuries doivent être au Midi, & jamais au Levant ; & de plus il eſt bon qu'aux Ecuries des chevaux il y ait une petite fenêtre au Nord pour pouvoir les rafraîchir en Eté, quand ils repoſent pendant les chaleurs.

La *Grange* ſera éloignée du Maître Logis (de peur du feu) & en face de l'entrée de la Baſſe-Cour pour la commodité de la décharge des grains ; ſa grandeur ſera ſuivant l'étenduë des Terres, & la porte ſera auſſi large que

l'aire, afin que les Batteurs ayent du jour : deux, trois ou quatre travées d'une hauteur de quinze à dix-huit pieds ſeront capables de contenir bien des gerbes : les pailles de froment ſeront miſes dans une de ces travées, celles de meteil dans un autre, & ainſi de même ſéparément des autres pailles. Au-deſſus de l'aire de la Grange, un peu plus haut que le jeu du fleau, on fera une eſpece de plancher avec des perches, pour y mettre des pailles d'orge ou d'Avoine, des pois & autres. Au dehors on pourra faire un grand porche ſur lequel on bâtira une voliere, dont le dedans ſera accommodé ainſi qu'on le dira pour le Colombier ; ce porche ſert auſſi d'abri à la volaille contre les chaleurs & la pluye, & a pluſieurs autres commoditez.

Pour faire l'aire de la Grange, labourez l'endroit de l'aire qui eſt ordinairement le milieu de la Grange, depuis la porte juſqu'au mur qui eſt en face ; ôtez un demi-pied de terre, & mettez-y à la place, de la terre glaiſe ; paitriſſez la bien avec un peu d'eau, en ſorte qu'elle ſoit un peu ferme ; étendez-la ſur l'eſpace que doit contenir vôtre aire, faites que la ſuperficie en ſoit unie ; cela fait, laiſſez-la un peu s'eſſuyer ; enſuite battez-la à trois repriſes avec une batte de Jardinier, qui eſt un inſtrument de bois fait exprès pour battre les allées des Jardins, le manche a un pied & demi de long, & la batte ou planche à battre eſt de quatre doigts d'épaiſſeur & de huit à neuf poûces de largeur, & autant de longueur ; elle s'emmanche dans le milieu par le moyen d'un trou qu'on fait un peu en penchant. Dans les Païs où on ne fait point d'aire dans les Granges, on les fait à découvert en plein champ, parce qu'on eſt ſûr des ſaiſons.

Il faut prendre garde qu'il n'y ait point de fentes dans l'aire, & la laiſſer bien ſécher avant que d'y battre le bled. Dans les Païs où on cultive les Oliviers, on détrempe la terre glaiſe avec de la lie d'Huile d'Olive, & on y mêle un peu de paille ; on prétend que l'odeur de l'Huile chaſſe les ſouris & autres bêtes qui nuiſent aux bleds, puis on l'applanit avec une batte, ou bien on y roule un cilindre qui eſt une groſſe pierre ronde & fort peſante, on la laiſſe ſécher, & à meſure qu'elle ſéche on la rebat à pluſieurs fois, faiſant toûjours en ſorte qu'il n'y ait point de fentes. Les Laboureurs diſent que le bon battage des bleds eſt lorſqu'ils ont ſué dans le tas ; il faut bien prendre garde que les Batteurs qui ſont à la tâche, ne laiſſent point de bled dans la paille.

Les Volieres des Pigeons & les Poulailliers ſont fort bien dans le voiſinage de la Grange, contre les murs de laquelle on a coûtume de les bâtir & de les appuyer.

Les *Etables & les Bergeries* ſeront tournées d'équaire ſur la ligne de la Grange ou de l'Ecurie, & rempliront la partie de terrain qui ſera ſur la Cour, vis à-vis le Logement du Fermier, ſoit que ce Logement ſoit ſur la ligne du Logis du Maître, ou ſur le chemin ou à bord de la Maiſon. Les Etables, les Bergeries ſe bâtiſſent aſſez legerement, & leur meilleure expoſition eſt au Midi : quelques uns les font ſans planchers, d'autres avec planchers pour ſervir de Greniers aux fourages, & les beſtiaux en ſont plus chaudement. On fait le terrain des Etables plus bas que celui des autres pieces, afin que le fumier des Vaches s'y prepare mieux par les ſels des urines qui y ſont retenuës ; il eſt pourtant dangereux qu'elles n'y croupiſſent trop, ce qui cauſeroit des maladies aux Vaches : outre les Etables à Vaches,

il en faut avoir une particuliere pour les Geniſſes & pour les Veaux nouvellement ſevrez.

A l'égard des Bergeries, il faut qu'elles ſoient baſſes de plancher pour qu'elles ſoient plus chaudes en Hiver ; il faut faire en ſorte que l'aire de la Bergerie ſoit unie, ſans pierres & qu'elle aille en pente, afin qu'on la puiſſe nettoyer plus aiſément & qu'il n'y reſte point d'urine, parce qu'elle cauſe du mal aux pieds des Brebis & leur gâte la laine. On ne donne de jour aux Etables & aux Bergeries que par une petite fenêtre de deux pieds de large & autant de haut. Quand on a des Brebis dont la laine eſt fine & précieuſe, on fait l'aire de la Bergerie de planches, & on y laiſſe quelques trous pour que les eaux s'écoulent & que la laine du troupeau ſoit plus propre.

Il faut avoir une Bergerie ſeparée, ou couper ſa Bergerie en deux avec des claies hautes, pour ſeparer les Agneaux d'avec leurs meres : il faut auſſi mettre les Beliers à part.

Entre ces pieces de Bâtimens & la Grange, on bâtit des *Remiſes & Hangards* ou Halages, pour y mettre à couvert les Charettes, Chariots, Chaiſes & Caroſſes, Tombereaux, Charuës & autres uſtanciles gros ou menus, comme Tonneaux, Bois à chauffer, Hottes, Paniers, &c. On pourra encore s'en ſervir en temps de pluye pour aiguiſer les Echalats pour la Vigne, & y faire d'autres Ouvrages ſoit en Eté ou en Hyver, d'autant qu'on y eſt à couvert. Ces Hangards ſont ordinairement attachez à des murs, & ſoûtenus par des pilliers de bois à deux potences qui ſupportent l'entrait ſur lequel ſont poſées les ſolives & les chevrons ; on les couvre de bardeau ; ils ſont encore utiles à la Volaille, pour ſe mettre à l'abri des grands vents, de la pluye & des grandes ardeurs du Soleil.

Près des Etables, on conſtruira deux autres petits *Toits* ; l'un pour les Truyes, & l'autre pour les Verrats ; il eſt neceſſaire de les ſeparer, de peur que les Verrats ne faſſent avorter les Truyes, ou ne mangent les petits Cochons. Vous en ferez autant pour les Chévres & les Boucs.

Il faut obſerver, quand on bâtit un Toit à Porc, d'en bien paver le plancher, & que les murs qui le ferment ſoient compoſez de bon moëlon & mortier façonnez, afin que les Cochons ne puiſſent ni foüir l'aire de leur Etable, ni en abbattre les murs avec leur groüin ; pour l'empêcher, il faut garnir en dedans les murs ou parois de leurs Etables, de douves de futailles tout au tour, juſqu'à certaine hauteur.

On appelle *Vinée*, le lieu deſtiné à mettre du Vin & des Cuves ; elle doit être proche du Preſſoir, & y avoir une porte de communication pour faciliter le tranſport du Vin qu'on tire du preſſoir pour l'entonner dans des tonneaux rangez par ordre dans la Vinée : elle ſera bâtie de moüellon, s'il ſe peut, avec bon mortier, & n'aura de jour que par quelque petite fenêtre qu'on pourra boucher avec de la paille pendant l'Hyver, lorſqu'il eſt un peu moderé ; car ſi le froid ſe fait ſentir trop rudement, il faut ôter le Vin de cet endroit & le deſcendre dans une Cave, crainte d'accident. Le Grenier de deſſus la Vinée ſervira pour y mettre du grain ſi le plancher en eſt uni ou carrelé, ſinon on y mettra du fourage.

Une Vinée eſt encore utile à beaucoup de choſes dans une Maiſon de Cam-

pagne ; on y conſerve les vieilles futailles, on y met du bois à brûler & d'autres proviſions neceſſaires au ménage.

Le *Cellier* eſt le lieu où on ſert les proviſions, ſur tout pendant les grandes chaleurs ; on le fait un peu plus bas que le rez-de-chauſſée, en quoi il differe de la Cave. Il y a des Celliers voûtez, ce qu'on y met s'y conſerve bien mieux ; la porte du Cellier doit être tournée, s'il ſe peut, au Nord ou au Couchant, afin que durant les grandes chaleurs, il y entre toûjours un air frais qui conſerve ce qu'on y met.

Le *Poulailler* ne ſera point mal auprès des Toits à Porcs. On le fera quarré, plus long que large ; ſur tout, qu'on prenne garde qu'il ne ſoit point trop expoſé aux grandes froidures ni aux chaleurs exceſſives, car ces deux extremitez incommodent beaucoup la Volaille, c'eſt pourquoi on tourne ordinairement la porte & les petites fenêtres du Poulailler à l'Orient. Il faut que le Poulailler ſoit de bonnes murailles, bien maſſonnées & blanchies dehors & dedans ; que le plancher ſoit ferme & épais, s'il n'eſt point voûté, afin que les animaux qui leur nuiſent, comme les bellettes & les foüines n'y puiſſent entrer. Le Poulailler ſeroit mieux proche la Maiſon, à cauſe que les Poules aiment la chaleur qui leur aide à pondre, & la fumée leur eſt un preſervatif contre les maladies auſquelles elles ſont ſujettes ; mais on n'aime pas le voiſinage de ces Volailles à cauſe de leur caquet & de leur ſaleté ; c'eſt pourquoi on les met ordinairement à côté du four de la Baſſe Cour. Le Poulailler eſt aſſez ſouvent accompagné à chaque côté, de deux autres plus petits qui ſe communiquent ; il y aura à chacun une petite fenêtre garnie d'un treillis de fer ſuffiſant pour donner du jour à la Volaille, ſans pourtant que les bêtes ennemies y puiſſent entrer ; le dedans ſera garni de perches pour jucher la Volaille, qui gagneroit la goute ſi elle repoſoit dans ſon ordure, & pour que les Poules abordent mieux à leurs nids ; autrement il eſt à craindre qu'en y allant de plein vol elles ne caſſent leurs œufs, & ne tuënt leurs petits : par la même raiſon, ſous chaque ouverture du Poulailler, ſera dreſſée en dehors une petite échelle, pour aider aux Poules à monter, pour s'y aller coucher ou y aller pondre dans des paniers faits exprès, qui ſeront attachez à la muraille, & dans leſquels il y aura un peu de foin pour les échauffer : quelques uns pratiquent ces nids dans les murs mêmes, quand ils ſont de moüelon : la porte ſera toûjours fermée même à la clef, crainte que quelqu'un ne s'aviſe d'y prendre les œufs, ou que quelque chien n'aille les manger. Il ſeroit bon encore que dans le voiſinage du Poulailler il y eut quelques arbres, qui par leur ombrage garentiſſent les Poules des trop grandes chaleurs de l'Eté.

On met auprès de ce Poulailler un certain *Fumier* qui ſe fait exprès pour cette Volaille, voici comment : On prend une grande quantité de terreau, dont on remplit un trou creuſé exprès en pente pour que l'eau n'y croupiſſe point ; on l'arroſe de ſang de bœuf, ſur lequel on épanche un peu d'avoine, puis avec un rateau on laboure le tout pêle-mêle ; ce grain répandu germe peu de temps après, & le ſang corrompu par la chaleur, produit une grande quantité de vers & d'herbes qui ont une vertu particuliere pour engraiſſer la Volaille & la rendre délicate ; mais il faut ſoigner, quand on commence à faire ce fumier, que les Poules n'y aillent pas grater, car

elles mangeroient l'avoine, & rien ne leveroit.

D'autres, pour le même effet, creuſent une foſſe de douze pieds en quarré & de ſix de profondeur ; ils y enterrent des carcaſſes de chevaux & d'autres animaux ; ils couvrent ces charognes de terre graſſe, avec quelque lit de paille, de bled ou d'avoine hachez ; le tout mis alternativement & lits par lits, en ſorte que le dernier ſoit toûjours de terre, & élevé au-deſſus de la terre ordinaire d'environ un pied : ils laiſſent ce fumier en cet état, & il ne manque point de s'y engendrer des vers ſuffiſamment pour bien nourrir & engraiſſer la Volaille.

D'autres réüniſſent les deux manieres ci-deſſus, pour faire une bonne verminiere, en mettant d'abord dans le fond de la foſſe un lit de paille haut de quatre doigts, ſuivi d'un lit de fumier de cheval tout recent, qu'on couvre de terreau ; on jette ſur ce tout, du ſang de bœuf, de l'avoine, du ſon & du marq de raiſin bien mêlez ; & ainſi alternativement juſqu'à ce que la foſſe ſoit pleine ; & c'eſt dans le milieu de ces lits qu'on met les charognes qu'on a, comme de cheval, vache, brebis, chien & autres.

De quelque maniere que l'on faſſe cette verminiere, il faut toûjours qu'elle ſoit bien expoſée au Midi pour mieux germer ; on ne l'ouvre que quand on voit les vers y fourmiller en abondance ; encore ne l'ouvre-t-on que par un endroit, pour en tirer, avec trois ou quatre coups de bêche, les vers qu'on veut donner à la Volaille : c'eſt le matin qu'on la lui donne ; mais la verminiere, depuis qu'on en a commencé l'ouvrage, juſqu'à ce qu'on en ait épuiſé les vers, doit toûjours être (même ſon ouverture) bien couverte d'épines ſoûtenuës par de groſſes pierres, pour que les vents, la Volaille & les autres animaux n'y faſſent point de tort. Ces vers bien ménagez fourniſſent à la Volaille une nourriture ſi bonne & ſi abondante, que pluſieurs perſonnes font deux ou trois verminieres à la fois pour n'en point manquer : on les fait l'Eté, & on s'en ſert l'Hyver.

La *Loge des Poules d'Inde* ſe met contre le Poulailler ; il n'y a point tant de meſures à prendre, car elles n'ont qu'un certain temps pour pondre : il n'eſt pas beſoin de paniers pour cela, elles font leur ponte à terre ; & pour tout jour neceſſaire à cette loge, la porte ſuffit. Il n'y faut que des perches miſes de travers, un peu plus fortes que celles du Poulailler, pour les y faire jucher ; encore ce ſoin ne dure-t-il pas longtemps, car les Poulets & Poules d'Inde, quand ils ſont grands, aiment mieux coucher à l'air, même en Hyver, que d'être renfermez, ils engraiſſent bien mieux.

Quant aux *Oyes* & aux *Cannes*, on leur dreſſera un petit Toit en quelque endroit perdu de la Baſſe-Cour, qui ſera ſans façon, & ſeulement pour les garentir des bêtes qui ont coûtume de leur faire la guerre ; car au reſte ils ne craignent point l'humidité de la fiente.

Le *Colombier* eſt une des pieces de la Maiſon de Campagne, qui apporte le plus de profit. Pour le bâtir, on cherche d'abord un lieu qui lui convienne le mieux ; on le place ou au milieu de la Baſſe-Cour, ou bien à quelque coin ; on l'éloigne autant qu'on peut de la Maiſon à cauſe du bruit & de la mauvaiſe odeur des Pigeons, qui d'ailleurs n'aiment point à être troublez par les allans & venans.

On fait le Colombier auſſi grand qu'on le juge à propos ; & on proportionne la profondeur, l'épaiſſeur & la hauteur des fondemens & des murs, à l'étenduë de la piece ; on donne ordinairement aux fondemens la ſixiéme partie de ſa hauteur, & le double de l'épaiſſeur du mur ; on fait chaque mur plus haut d'un quart que le Colombier n'eſt large, & il a pour l'ordinaire trois ou quatre toiſes de diametre dans œuvre.

On en fait de quarrez & de ronds ; ceux-ci ſont plus commodes, en ce que par une échelle tournante ſur un pivot, on peut aiſément viſiter tout le dedans du Colombier, & s'approcher des nids ſans s'y appuyer pour y prendre les Pigeonneaux, l'échelle y faiſant un effet qu'elle ne feroit pas dans un Colombier quarré. Le plancher du Colombier doit être bien joint, de maniere que les vents & les rats ne puiſſent entrer ; la couverture doit auſſi être bien faite pour les mêmes raiſons. Il faut que le Colombier ſoit élevé ſur de bons fondemens, que l'aire en ſoit bonne, bien battuë & beaucoup cimentée, à cauſe que la fiente des Pigeons mine beaucoup : on doit enduire le Colombier de bon mortier, & le blanchir dedans & dehors ; car cette couleur plaît fort aux Pigeons, & même les y attire. Les fenêtres ou ouvertures du Colombier doivent regarder le Midi, a cauſe que les Pigeons aiment à ſentir le Soleil à plomb, & principalement en Hyver.

Un Colombier a ordinairement deux ceintures en dehors, ou de pierre de taille, ou de plâtre, dont l'une regne au milieu du Colombier, & l'autre au-deſſous de la fenêtre ; ces deux ceintures ſont pour repoſer les Pigeons lorſqu'ils reviennent de la Campagne.

La fenêtre du Colombier doit être accompagnée d'une couliſſe un peu plus haute & plus large que la fenêtre même ; on la garnit de fer-blanc, & on l'attache bien contre le mur pour empêcher que les rats n'y puiſſent entrer : il faut que cette couliſſe ſe hauſſe & ſe baiſſe ſoir & matin par le moyen d'un cordeau paſſé dans une poulie qui ſera attachée au-deſſus de la fenêtre ; ce cordeau deſcendra juſqu'en bas, en ſorte qu'on puiſſe y atteindre ſans peine pour la faire agir.

La porte du Colombier doit regarder la Maiſon, afin que de-là on puiſſe voir ceux qui entrent & qui ſortent du Colombier. On garnit le dedans, de nids, autrement appellez Boullins ; ces nids ſont attachez au mur, ou enclavez dans les murs mêmes : il y en a de pluſieurs façons ; les uns ſont ronds & les autres quarrez ; les premiers ſe font avec deux faitieres miſes l'une ſur l'autre, ou bien ce ſont des pots de terre faits exprès, & on ne fait que les attacher au mur ; les autres ſe font de terre ou torchis, de plâtre, de briques, ou même de pierres. De quelque maniere que ſoient les nids, il faut toûjours qu'ils ſoient plus grands que petits, afin que le mâle & la femelle puiſſent s'y tenir de bout. On obſervera que le premier rang des nids par le bas doit toûjours être élevé de terre de quatre pieds, & faire en ſorte que la muraille de deſſous ſoit toûjours bien unie, afin que les rats n'y puiſſent point monter. Le nombre de ces nids n'eſt point limité ; on peut en faire tant que le Colombier en peut contenir : il faut les placer les uns ſur les autres, plûtôt en lozange qu'en échiquier, afin qu'y ayant moins de nids ſur la même ligne, les Pigeons des nids inferieurs ſoient moins incommodez de la fiente de ceux qui ſont au-deſſus. On ne doit point élever les

nids plus haut qu'à trois pieds du faîte du Colombier ; & il en faut couvrir le dernier rang d'une planche large d'un pied, miſe en pente, crainte que les rats n'y deſcendent de la couverture.

Il faut mettre au-devant de chaque nid une petite pierre platte qui avance de trois ou quatre doigts en-deça du nid, pour repoſer les Pigeons lorſqu'ils y entrent ou en ſortent, ou lorſque le mauvais temps les oblige de reſter au Colombier.

Bien des gens ſe ſervent de paniers d'ozier qu'ils attachent à la muraille ; on peut aiſément les nettoyer, mais ils ne ſont pas ſi propres ni ſi eſtimez que les boulins. Le deſſous du Colombier ſert pour mettre des Poules ou des Cochons, ou pour y placer ce qu'on veut, le Colombier en eſt même moins tenebreux ; cependant ordinairement on n'y pratique point d'étage, & on le fait tout d'une piece depuis le haut juſqu'en bas ; il en eſt bien plus beau & plus ſpacieux, ce que les Pigeons aiment aſſez.

Il n'eſt ordinairement permis qu'aux Seigneurs de Fief, d'avoir des Colombiers à pied, & un Colombier à pied eſt celui qui a des boulins depuis le ſommet juſqu'à rez-de-chauſſée : ainſi ceux qui n'ont pas droit d'en avoir, feront bâtir des Volieres ; elles ne different du Colombier qu'en ce que ce ne ſont pas des pieces principales, entieres & détachées, & que les boulins n'y commencent pas dès le rez-de-chauſſée comme au Colombier.

Il y a encore la *Fuye*, qui eſt une petite Voliere qui ſe ferme avec un volet ; ceux qui n'ont pas droit de Colombier ont des Fuyes pour nourrir des Pigeons domeſtiques.

Vis-à-vis la grange on bâtira le *Preſſoir* ; c'eſt une piece qui fait bien du profit au Maître, parce qu'il y preſſure ſes Vandanges ou autres fruits, & ceux des autres ; mais auſſi cette piece eſt de dépenſe, & les reparations en ſont coûteuſes ; c'eſt pourquoi il ne le faut faire conſtruire ou reparer que par une perſonne entenduë : un Preſſoir fait ou reparé, ou même conduit par un ignorant, eſt en danger de rompre bien-tôt. Il y a des Preſſoirs à Vin, à Verjus, à Huile & à Cidre.

La *Marre* n'eſt autre choſe qu'une foſſe plus ou moins grande où s'amaſſe l'eau des pluyes, & qu'on augmente par l'écoulement des ruiſſeaux qu'on y fait aboutir par des tranchées ; c'eſt pourquoi le terrain d'autour de la Marre ſera un peu en pente pour que toutes les eaux s'y amaſſent ; l'entrée de la Marre doit être auſſi en pente pour que le betail y puiſſe deſcendre aiſément : les bonnes Marres ſont toûjours celles où l'eau ſe conſerve le plus, & où elle eſt la plus belle & la plus ſaine ; on creuſe la Marre dans un des coins de la Cour, loin du fumier ſi cela ſe peut, pour que l'eau en ſoit meilleure : on la fait ordinairement en quarré long : & hors un côté, ou même hormis une ſimple ouverture qu'on laiſſe à un de ſes quatre côtez, où le terrain eſt pratiqué en pente pour l'entrée des beſtiaux, on environne la Marre d'un petit mur haut de deux pieds ou environ, revêtu d'un chaperon avec un larmier d'un poûce de ſaillie. Quelques-uns ſe contentent d'en paver le tour ; mais il faut toûjours la placer ſur un fond de glaiſe ou de tuf, pour qu'il retienne bien l'eau ; la Marre eſt d'une grande commodité, principalement lorſqu'on eſt éloigné d'une Riviére ou d'un ruiſſeau ; elle ſert pour y abreuver les beſtiaux, c'eſt là où viennent barboter les Oyes

&

& les Canards ; ſouvent même (quand l'eau en eſt belle) on la fait couler par des tuyaux ſouterrains juſques dans les cuiſines ; elle eſt auſſi d'un grand ſecours contre l'incendie, on y puiſe de l'eau pour arroſer le jardin, étant plus ſalutaire aux Plantes que celle de puits qui n'eſt point échauffée des ardeurs du Soleil ; & ſouvent auſſi on y met du Poiſſon qui y profite très-bien, ſur tout la Tanche ; mais il faut la faire dégorger dans de l'eau nette auparavant que de la manger, pour qu'elle ne ſente point la bouë. Il y a même bien des gens qui font deux Marres dans leur Baſſe-Cour, l'une pour le beſtail & les volailles,& l'autre pour roüir le lin & le chanvre, tremper & ramollir les lupins, les oziers, verges, clayons & autres choſes dont on a beſoin.

Pour avoir un *Puits*, il y a des lieux où il faut creuſer bien plus avant que dans d'autres ; mais en quelque endroit que ce puiſſe être, on en vient toûjours à bout avec la patience ; il ne faut point ſe rebuter, car il eſt certain qu'on trouve par tout de l'eau : on aura ſoin de faire creuſer le Puits dans un endroit éloigné des Retraits, des Etables, des Fumiers & dès autres lieux qui peuvent communiquer à l'eau un goût deſagreable ; c'eſt pourquoi on bâtira le Puits dans la Cour du Maître-logis. La bonté de l'eau dépend de la nature du lieu où on le creuſe ; car ſi la terre eſt ſabloneuſe ou noire, ou qu'elle tienne d'argille, de glaiſe ou de cailloutis, ou pour le mieux encore s'il y a des cailloux & du ſable enſemble, il n'y a point à douter que l'eau n'en ſoit fort bonne : au contraire ſi c'eſt une terre fangeuſe, ou qu'il y ait de la craye ou du limon, on n'en répond pas.

Quand on a creuſé juſqu'à l'eau, & qu'on eſt parvenu ſur la terre ferme, on a ſoin, en bâtiſſant le Puits, de laiſſer des trous au mur à l'endroit des ſources qui y aboutiſſent, pour qu'elles ayent leur chûte libre dans le Puits. Cette eau, à laquelle on a creuſé un lit nouveau, ſe perd d'abord pendant quelque temps, juſqu'à ce que la terre en ſoit entierement imbibée ; alors l'eau s'enfle & le volume groſſit à meſure que les eaux viennent.

Dans les prez & autres lieux humides & marécageux, les Puits ſont beaucoup plus ſujets à ſe tarrir qu'ailleurs, & l'eau n'y vaut ordinairement rien.

Le puits doit être toûjours entretenu nettement : il n'y a qu'à le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de ſale ; les uns ferment leurs Puits pour les tenir plus proprement, les autres au contraire prétendent qu'on ne ſçauroit les laiſſer trop découverts, pour que l'air qui y entre ſubtiliſe l'eau, & la rende plus pure.

Si on veut boire de bonne eau d'un Puits, il faut en tirer ſouvent ; plus on en tire, plus elle devient legere.

Auprès des Puits on met des *Auges* ; il y en a de pierre & de bois : les premieres ſont plus commodes & plus grandes, mais auſſi plus ſujettes à caſſer, ſi on n'a ſoin en Hyver, ſur tout pendant les grandes gelées, d'en vuider l'eau par un trou, qu'elles doivent toûjours avoir dans le bas d'une des encognures ; c'eſt pourquoi l'Auge ſera miſe un peu en pente du côté du trou, afin d'y faciliter l'écoulement de l'eau : ces Auges ſervent ordinairement pour y faire échauffer de l'eau en Eté, pour abreuver les chevaux, ſur tout lorſqu'on eſt éloigné des rivieres ou des ruiſſeaux, & qu'on n'a qu'une Marre, dont l'eau bien ſouvent eſt toute fangeuſe & peu ſaine pour ces animaux : elles ſervent auſſi en Hyver pour le même

effet, à la difference qu'on en tire l'eau pendant les grandes chaleurs pour en ôter la grande fraîcheur, & que pendant l'Hyver on la tire toute chaude pour la donner à boire aux beſtiaux. Les ſervantes ſçavent bien auſſi les trouver pour y écurer leur vaiſſelle, ou laver leur linge; mais lorſque cela leur arrive, qu'on ait bien ſoin de leur faire auſſi tôt vuider les Auges, & y jetter enſuite de l'eau nette, en ſorte qu'il n'y reſte rien qui puiſſe dégoûter un cheval, ou faire prendre un mauvais goût à l'Auge.

Il n'y a point à la Campagne d'incommodité plus grande que celle de manquer d'eau; & ce malheur qui porte la deſolation dans le ménage, dans les jardins, parmi les beſtiaux, dans les plantes & par tout, n'arrive que trop ſouvent par les chaleurs de l'Eté, par la ſechereſſe d'une année, ou par la diſpoſition du terrain qui ſera une Plaine ou une Montagne ſans eaux & ſans apparence d'y en trouver.

Auſſi les vrais Economes n'épargnent ni ſoins ni dépenſes pour découvrir quelque voye d'eau où l'on puiſſe faire un Puits quand elle eſt ſoûterraine, ou en former une fontaine quand la ſource en eſt exterieure & le cours libre, ou du moins en ramaſſer les differentes veines pour en compoſer quelque ruiſſeau, quelque canal ou quelque reſervoir qui puiſſe ſervir au beſoin; on trouvera dans le ſecond Tome de cet Ouvrage, un Chapitre exprès ſur les differentes manieres de découvrir, d'aſſembler & d'employer les eaux.

Souvent au contraire, on eſt fort incommodé à la Campagne par l'abondance des eaux; la crûë des Marres, la continuité des pluyes, la fonte des neiges & ſur tout les ravines & les eaux ſauvages qu'on appelle communément eaux bâtardes, y cauſent des dérangemens & des ravages conſiderables: pour les prevenir, ou du moins pour les amoindrir, il faut, dans les lieux par où ces eaux ont coûtume de prendre leurs cours, faire des rigoles & des foſſez à differens endroits à droite & à gauche pour les ſaigner, en affoiblir le cours & les conduire dans les prez, dans les rivieres ou autres endroits où l'on veut qu'elles ſe déchargent; de plus creuſer d'eſpace en eſpace des trous en terre comme des Puits, qu'on emplit enſuite de pierrailles pour qu'une bonne partie des eaux y tombe & s'y perde dans la terre. On fait ces Puits de pierres, principalement dans les grandes Baſſes-Cours. On les appelle des *Bétoires* en certains endroits; on les place en ſorte que la ſaumure du fumier n'y ait pas ſon cours; & on les couvre d'une grille de fer, à mailles ſerrées, ou on n'y laiſſe qu'une petite entrée pour qu'il n'y ait que l'eau qui y paſſe, & non pas les groſſes ordures qui auroient bien-tôt comblé le trou.

Pour revenir aux pieces de nôtre Baſſe-Cour, quand on n'a point de Puits, ou qu'on n'en peut avoir qu'à très-grands frais, on fait conſtruire une *Ciſterne* en un endroit éloigné des cloaques & autres lieux qui exhalent une mauvaiſe odeur; autrement l'eau n'en ſeroit jamais bonne. De plus, on prend garde que le lieu où on veut la mettre ne ſoit point expoſé au Soleil; on la creuſera auſſi ſpatieuſe qu'on voudra, trois toiſes de large ſur tout ſens dans œuvre & deux de haut ſuffiront pour pouvoir contenir aſſez d'eau pour les beſoins d'une maiſon; les murs doivent être bâtis ſolidement: cela fait, & à un pied ou un pied & demi de diſtance, bâtiſſez encore un autre mur large de deux pieds, puis entre ces deux murs & a meſure qu'on conſtruira

le ſecond, mettez de la glaiſe bien pétrie, juſqu'en haut ; ce dernier mur ſera conſtruit en ceintre de bon moüelon à chaux & à ciment, & on mettra encore de la terre glaiſe bien pétrie par-deſſus. Pour le fond, on fera un maſſif de moüelon de dix huit poûces d'épaiſſeur ; enſuite on y mettra un lit de glaiſe de même épaiſſeur, bien pétrie avec un petit pavé par-deſſus, façonné à ſable de riviere tout ſec, c'eſt-à-dire ſans chaux ni ciment : l'eau eſt toûjours claire ſur un plancher bâti ainſi, & ne s'enfuit jamais ; il faut obſerver que le fond ſoit tant ſoit peu en pente, pour faciliter le nettoyement.

On laiſſera un trou au milieu pour ſervir d'entrée dans la Ciſterne, & pour y pouvoir puiſer l'eau ; quant à ſon ouverture hors de terre, on la bâtira comme celle d'un Puits, à la difference qu'on la tiendra toûjours fermée d'un bon couvercle.

Il faut donner le temps à ce Bâtiment de ſe bien ſécher avant que d'y mettre de l'eau ; on doit ſe ſervir de ciment fin fait avec des tuileaux, & employer de bonne chaux vive fraîchement éteinte ; ce mortier eſt propre pour les Ouvrages qui ſe font dans l'eau.

Quand la Ciſterne eſt bâtie, il faut au-deſſus de la voûte, dans une encoignure & du côté d'où doit venir l'eau, bâtir avec du moüelon une maniere d'auge longue de quatre pieds & haute de deux, percée en rond dans le fond d'un demi pied de diametre, avec une crapaudine par-deſſus ; ce trou ſert pour faire écouler l'eau dans la Ciſterne ; il faut garnir le fond de l'auge de fin ſable de Riviere bien net, afin que l'eau qui paſſe au travers ſe purifie mieux.

Cette auge doit être crépie en dedans d'un doigt de ciment, & placée ſous terre, couverte ſeulement d'une groſſe pierre avec une boucle de fer ſcellée dans le milieu, pour la lever quand on veut la nettoyer.

Il faut remplir la Ciſterne en Automne ou au Printemps ; l'eau de ces Saiſons eſt la meilleure, parce qu'alors le nitre de l'air n'eſt pas ſi groſſier qu'en Hyver ; l'eau des neiges fonduës cauſe des coliques & des diſſenteries.

A l'égard de l'eau, elle ſe recüeille par des goutieres attachées au bord des couvertures du Logis, & qui ont toutes leur iſſuë dans un baſſin de plomb qui reçoit leur eau, pour de-là être conduite par un long tuyau de même matiere, dans l'auge, & enſuite dans la Ciſterne ; il faut mettre une petite grille de fer à l'embouchure du tuyau qui reçoit l'eau dans le baſſin, afin d'empêcher que les groſſes ordures ne paſſent ; il faut même nettoyer de temps en temps les goutieres, ce ſoin contribuë beaucoup à la bonté de l'eau ; il n'y a rien qui doive être tenu plus proprement qu'une Ciſterne : ſi elle eſt dans une cour, il faut la tenir couverte d'un toit & d'un couvercle ſur l'ouverture par où on puiſe l'eau ; il faut avoir ſoin de curer la Ciſterne tous les ans : pour cela, on empêche l'eau d'y entrer pendant qu'on tire celle qui y eſt, & on n'en laiſſe qu'une petite quantité dans le fond pour la balayer.

Les *Fumiers* qu'on tire de deſſous les beſtiaux, doivent être mis dans un coin de la Baſſe-Cour, à côté s'il ſe peut des écuries ou étables ; l'endroit où on les mettra ſera un peu creuſé, & même ſi on en pave le fond, les

Fumiers qu'on y entaſſera y trouveront toûjours un peu d'eau pour les entretenir humides & leur conſerver leurs ſels. Il y en a qui font exprès une cour à Fumier dans un des coins de la Baſſe-Cour, pour plus grande propreté ; ce ſera un avantage pour la Volaille, ſi ce Fumier eſt placé à couvert du vent du Nord ou de Biſe, la Volaille s'y plaira mieux. Souvent même, on fait dans la Baſſe-Cour deux differentes places à Fumier, l'une pour retirer & pourrir le nouveau pendant la premiere année, & l'autre pour y mettre comme en dépôt le vieux Fumier, qu'on porte de la ſur les Terres ; ces deux Fumiers doivent être le plus éloignez qu'il ſe peut des Marres & des Puits, être toûjours au-deſſous des Marres, & être creuſez bien avant & ſur une terre ferme qui ne boive point l'humidité ni les eaux dont le Fumier a toûjours beſoin pour ſe bien conſommer & conſerver ſa force ; ſans cela, dès qu'il ſeroit répandu ſur Terre, il y germeroit bien vîte des graines d'herbes ou d'épines. C'eſt auſſi pourquoi quantité de Laboureurs couvrent avec des clayes les curures qu'ils jettent ſur leurs Fumiers, afin que le Soleil ou le vent ne les deſſéchent point.

Il faut encore qu'il y ait dans nôtre Baſſe-Cour quelques mûriers & quelques grands arbres pour donner de l'ombre & de l'abri aux beſtiaux & à la volaille contre les grandes chaleurs & les orages ; quelques pals ou perches pour les paons & les dindons, qui ne ſont jamais meilleurs que quand ils couchent à l'air ; & il y aura des abords commodes pour aller de part & d'autre.

On place *le Chenil*, c'eſt-à-dire les loges à Chiens, dans quelque endroit particulier de la Baſſe Cour ; on a des Chiens a la Campagne pour trois uſages, pour la Chaſſe & le plaiſir, pour la garde de la Maiſon & pour celle des troupeaux. On parlera des Chiens de la Chaſſe en parlant de la Chaſſe ; le Chapitre des bêtes à laine contiendra ce qui eſt à dire des Chiens de Berger ; il ne s'agit donc ici que des Chiens de Baſſe-Cour qui ſont neceſſaires pour la garde de la Maiſon ; on leur fait quelque méchante loge à côté ou en face de la porte par où on entre le plus, & on les y tient à l'attache pendant le jour, afin qu'ils avertiſſent quand quelqu'un vient ; on les lâche la nuit, afin qu'ils défendent la Maiſon des voleurs, & qu'ils éloignent les loups, les renards & autres bêtes qui rodent la nuit. Pour cela les Chiens de Baſſe-Cour, pour bien garder la Ferme, doivent être de grande corpulence, avoir le corps ramaſſé en quarré, plûtôt court que long, la tête grande & groſſe, en ſorte qu'elle ſemble être la plus grande partie du corps du Chien, la chair approchante de celle de l'homme, la gueule grande & fenduë, les lévres groſſes & avalées, le col court & gros, les oreilles grandes & pendantes, les yeux noirs, aſſurez, ardens & étincelans, la poitrine large & veluë, les épaules larges, les jambes groſſes & veluës, la queuë courte & groſſe (ce qui eſt un ſigne de force, au lieu que la queuë longue & déliée eſt une marque de vîteſſe) la patte & les ongles grands, l'aboy gros, haut & épouvantant, & qu'il ſoit noir pour être moins apperçû, médiocrement cruel, & ſur tout vigilant, de bonne guette, non vagabond & plus poſé qu'actif.

On les nourrit de pain bis d'avoine ou de ſeigle, de farine d'orge & de petit lait, de brouet tiéde, de féves cuites, &c. On ne doit point les laiſſer accoupler avant un an, ni paſſé dix : il faut même ôter à la Chienne ſa

premiere portée, elle n'eſt jamais bonne, & elle ne ſert qu'à fatiguer la mere ou l'empêcher de ſe fortifier ; on ne doit lâcher qu'à ſix mois les jeunes Chiens, afin qu'ils en ſoient plus forts & moins expoſez à ſe donner quelques tours de reins ; juſqu'à quatre mois, il ne les faut nourrir que du lait de leur mere ou de lait de chévre, & pour cet effet, ne garder qu'un ou deux Chiens de chaque portée. A quarante jours il eſt bon de leur rompre le bout de la queuë, & d'en arracher le nerf qui va le long de l'échine juſqu'au bout de la queuë. Au ſurplus, voyez ce que nous dirons ci-après à l'article du Berger & de ſes Chiens au Chapitre des Brebis.

Le *Jardin*, qui ſera derriere le maître-logis, & dans lequel on ira par un veſtibule, ſera compoſé, ſi l'on veut, d'un Parterre embelli de toute ſorte de Fleurs, de belles Allées de charmes ; il ſera accompagné d'un grand Potager, d'où l'on tirera une partie de la nourriture pour la Maiſon. Il faut au-deſſous, y dreſſer un Verger pour avoir des Fruits. De l'autre côté du Verger ſera la Pepiniere, & la Bâtardiere au-deſſous : on traitera de toutes ces choſes dans la ſuite.

Il eſt bon que l'enceinte de toute cette Maiſon ſoit de bonnes murailles, ou du moins de fortes hayes vives. On peut mettre quelques Avenuës au-devant de la principale entrée de la Maiſon ; on les fait ou d'Ormes, Hêtres, Tilleuls, Maronniers, Acacias, Charmilles, &c. ou d'Arbres Fruitiers à plein vent, comme Pommiers, Poiriers, Châtaigniers, Noyers, Ceriſiers.

Quand la Maiſon eſt expoſée à de grands vents, qui viennent ordinairement du Nord, du Nord-Oüeſt ou Galerne & du Couchant, on plante de ces côtez-là des grands Arbres, comme des Chênes, des Hêtres, des Ormes & autres qui donnent de l'abri aux Bâtimens.

La *Glaciere* eſt un lieu creuſé en terre, où l'on ſerre de la Glace ou de la neige durant l'Hyver pour boire frais l'Eté. On la place ordinairement dans quelque endroit dérobé d'un Jardin, dans un Bois, dans un grand Boſquet, ou dans un Champ proche de la Maiſon.

On choiſit un terrain ſec qui ne ſoit point ou peu expoſé au Soleil ; on y creuſe une foſſe ronde, de deux toiſes ou deux toiſes & demi de diametre par le haut, finiſſant en bas comme un pain de ſucre renverſé. La profondeur ordinaire de la foſſe eſt de trois toiſes ou environ : plus une Glaciere eſt profonde & large, mieux la Glace & la neige s'y conſervent.

Quand on la creuſe, il faut aller toûjours en étreciſſant par le bas, crainte que la terre ne s'affaiſſe. Il eſt bon de revêtir cette foſſe depuis le bas juſqu'en haut, d'un petit mur de moüellon de huit à dix poûces d'épaiſſeur, bien enduit de mortier ; & percer dans le fond un puits de deux pieds de large & de quatre de profondeur, garni d'une grille de fer deſſus, pour recevoir l'eau qui s'écoule de la glace. Quelques-uns au lieu de ce mur, revêtent la foſſe d'une cloiſon de charpente, garnie de chevrons lattez, & font deſcendre la charpente juſqu'au bas de la Glaciere, dans le fond de laquelle ils font le petit puits pour l'écoulement de l'eau de la Glace : d'autres n'y font point de puits, ne font deſcendre la charpente que juſqu'aux trois quarts de la Glaciere, & bâtiſſent environ à trois pieds du fond un eſpece de plancher de charpente & de douves, ſous laquelle l'eau s'écoule.

Si le terrain où eſt creuſée la Glaciere eſt bon & bien ferme, on peut

ſe paſſer de charpente, & mettre la Glace dans le trou ſans rien craindre, c'eſt une grande épargne ; mais il faut toûjours garnir le fond & les côtez de paille.

Le deſſus de la Glaciere ſera couvert de paille attachée ſur une eſpece de charpente élevée en piramide, de maniere que le bas de cette couverture deſcende juſqu'à terre.

La petite Allée par où on entre dans la Glaciere, regardera le Nord, ſera longue environ de huit pieds, large de deux & demi, & fermée ſoigneuſement aux deux bouts par deux portes bien cloſes.

Tout autour de cette couverture, il faut faire en dehors, en terre, une rigole qui aille en pente pour en recevoir les eaux & les éloigner, autrement elles y croupiroient & altereroient la Glace.

La Glaciere ne doit avoir aucun jour, & il faut avoir grand ſoin d'y bien boucher les trous. Pour y mettre la Glace, on choiſira un jour froid & ſec, afin que la glace ne ſe fonde point, autrement il y auroit du danger, car l'humidité de l'air y eſt fort contraire. Le fond de la Glaciere ſera conſtruit à claire voye par le moyen des pieces de bois qui s'entrecroiſeront ; avant que d'y poſer la Glace, on couvre ce fond d'un lit de paille, & on en met dans tous les côtez en montant, en ſorte que la Glace ne touche qu'à la paille : on met donc d'abord un lit de Glace ſur le fond garni de paille ; les plus gros morceaux de Glace & les plus épais ſont les meilleurs ; & plus ils ſont entaſſez ſans aucun vuide, plus ils ſe conſervent. Sur ce premier lit on en met un autre, & ainſi ſucceſſivement juſqu'au haut de la Glaciere, ſans mettre aucun lit de paille entre ceux de la Glace ; c'eſt aſſez qu'elle ſoit bien entaſſée, ce qu'on fait en la caſſant avec des malluches ou des têtes de coignée. On jette de l'eau de temps en temps, afin de remplir les vuides avec les petits Glaçons, en ſorte que le tout ſe congelant, fait une maſſe qu'on eſt obligé de caſſer par morceaux pour en avoir.

La Glaciere pleine, on couvre la Glace avec de la grande paille, par le haut, comme par le bas & par les côtez ; & par-deſſus cette paille, on met des planches qu'on charge de groſſes pierres pour tenir la paille ſerrée ; il faut fermer la premiere porte de la Glaciere, avant que d'ouvrir la ſeconde pour que l'air de dehors n'y entre point ; en Eté il fait fondre la Glace pour peu qu'il la penetre.

La neige ſe conſerve auſſi-bien que la Glace dans les Glacieres : on la ramaſſe en groſſes pelottes, on les bat & on les preſſe le plus qu'il eſt poſſible, on les range & on les accommode dans la Glaciere, de maniere qu'il n'y ait point de jour entre elles, obſervant de garnir le fond de paille comme pour la Glace. Si la neige ne peut pas ſe ſerrer & faire un corps, ce qui arrive quand le froid eſt grand, il faudra jetter un peu d'eau par-deſſus, elle ſe gelera auſſi-tôt avec la neige, & pour lors il ſera aiſé de la réduire en maſſe ; elle ſe conſervera bien mieux dans la Glaciere, ſi elle y eſt preſſée & battuë, & un peu arroſée de temps en temps. Il faut choiſir de beaux jours & le temps ſec pour ramaſſer la neige, autrement elle ſe fonderoit à meſure qu'on la prendroit : il ne faut pourtant pas qu'il gele trop fort, parce qu'on auroit trop de peine à la lever. C'eſt dans les Prairies & ſur les beaux Gazons qu'on la va prendre, pour qu'il y ait moins de terre mêlée. La neige eſt beaucoup en uſage dans les Païs chauds, comme en Italie & en Eſpagne, où il n'y a point ou preſque point de Glace.

CHAPITRE IV.

1°. Remarques pour ceux qui font bâtir. 2°. Examen de toutes les pieces de Charpente qui entrent dans un Bâtiment. 3°. Tromperies des Ouvriers. 4°. Du Toisé. 5°. De la garantie des Ouvrages.

COMME ceux qui font bâtir, soit à la Ville, soit à la Campagne, dépendent entierement des Ouvriers, il est bon de donner les instructions qui suivent.

ARTICLE PREMIER.

Remarques pour ceux qui font bâtir.

Outre ce qu'on en a dit dans les deux Chapitres précedens, il y a plusieurs choses generales à observer, qui n'ont pû y être placées à propos, pour ceux qui veulent bâtir ou reparer à la Campagne avec une économie bien entendue.

Les murs s'y font les uns de grosses pierres de taille, les autres de mouellons ou de cailloux; les premiers sont d'une grande dépense, au lieu que les autres conviennent assez aux Bâtimens simples.

Quoiqu'on ait déja parlé des Pierres propres à bâtir, on remarquera encore ici que les petites Pierres trop dures & trop égales ne sont pas propres à bien prendre le mortier. Le Grais, que plusieurs croyent être la plus mauvaise Pierre pour être mise en œuvre, doit être piqué & rustiqué, afin qu'il fasse corps avec le mortier, & que le mur ne roule point; encore ne se sert on du Grais qu'au défaut d'autres Pierres; il est même défendu aux Massons de s'en servir en caillourage & en guise de mouëllon.

Il est bon de veiller sur les Massons qui travaillent à la tâche, pour qu'ils fassent bien le mortier, donnent les retraites & les aplombs necessaires, & employent bien leurs materiaux; mais aussi comme ils ne peuvent pas faire un bon Ouvrage de mauvais materiaux, ce n'est pas le tout que de ne songer qu'a l'épargne; ce qui n'est que trop ordinaire à la Campagne, où pour un ménagement de rien, on est souvent dans l'obligation de bâtir deux mauvaises fois pour une bonne. Ainsi les *Saumurages* (ce sont les murs de pierre ou mouëllon élevez hors de terre environ trois pieds, sur lesquels on pose la Charpente qui acheve le mur) periſſent en peu de temps, parce qu'on n'y a employé que du mortier fait de terre, en sorte que la Massonnerie qui n'est qu'un amas de Pierres l'une sur l'autre, se dérange d'elle-même; l'air, l'humidité, l'eau & le poids accablent tout d'un coup & cette Massonnerie, & ce qui est au dessus, la Charpente exposée pourrit en peu de temps, & tout tombe, au lieu qu'avec un peu plus de dépense on se feroit garant de ces inconveniens, en employant dans les fondemens de bon libage, soit gros mouëllon ou morceaux de pierre de taille mal faits & rustiques, & du mortier a sable & à chaux, & en enduisant tout le mur d'un crepi de parel

mortier qui auroit lié les Pierres & garanti la Maſſonnerie & la Charpente. Il eſt bon même en bâtiſſant, pour conſerver la Charpente, de couvrir d'abord les ſaumurages de plattes-formes, & poſer enſuite les ſablieres par-deſſus ; il en eſt de même des murailles ou cloiſons bâties de Charpente qu'on n'emplit que de *Torchis*, comme nous l'allons dire ; elles ſont principalement en uſage pour les Etables, Granges & autres pieces de cette ſorte.

De la Bauge.

La *Bauge* ou *Bauche*, eſt une eſpece de Maſſonnerie ruſtique & groſſiere qui coûte peu, & qui par cette raiſon eſt fort ordinaire à la Campagne. Il y a de deux ſortes de Bauge, ou pour mieux dire, on employe la Bauge en deux façons. 1°. On appelle murs de Bauge, les murs qui ne ſont bâtis que de cailloux, dont la liaiſon eſt faite de terre graſſe, humectée & mêlée avec de la paille & du foin : preſque toutes les Cabanes de Païſans n'ont que des murs ainſi faits de Bauge. 2°. L'autre eſpece de Bauge, qu'on appelle autrement Torchis, n'eſt qu'une Maſſonnerie très-ſimple qui ſe fait avec de la terre franche & de la paille, ou du foin haché, bien pétrie & bien corroyée. On ſe ſert de cette eſpece de Maſſonnerie dans les Païs où la Pierre & le Plâtre ſont rares. Quand on veut employer le Torchis, ſoit pour faire des murailles, des cloiſons, ou des Granges & Etables, après qu'on a dreſſé la Charpente, on prend de ce mortier de terre, on le tortille autour de certains bâtons en forme de torches, d'où vient le nom de *Torchis* ; on appelle ces bâtons des Paliſſons, & on les met avec force dans les entailles entre les bois de la Charpente, à quatre ou cinq poûces l'un de l'autre : quand tout le mur eſt ainſi chargé, on en crépit la ſurface avec de la même Bauge bien corroyée, on l'unit avec la truelle, & ſi on veut on la blanchit avec du lait de chaux. On garnit auſſi des planchers à la Campagne de cette même matiere.

Il eſt vray que cette eſpece de cloiſonage eſt de bien petite dépenſe ; auſſi eſt-elle legere & de peu de défenſe ; on pourroit cependant la rendre plus ſolide, ſi on ne vouloit pas tant courir à l'épargne ; par exemple, ſi la Charpente du mur de Bauge étoit plus ſerrée, les paliſſons n'ayant pas tant de longueur, en ſeroient plus forts : Il eſt bon d'obſerver encore, de ne point employer de bois vert pour faire ces bâtons, parce que quand il vient à ſécher il ſe reſſerre & n'eſt plus arrêté ; ainſi la muraille branle & tombe en ruine en peu de temps. Ces paliſſons doivent être de bois de Chêne & de fente ; ils valent mieux que lorſque ce ne ſont que des rondins ou du branchage ; plus la terre eſt détrempée, meilleur en eſt le Torchis. Il faut prendre garde de n'y point trop mettre d'eau, ni trop peu, mais de faire avec cette terre comme une eſpece de pâte qu'on puiſſe manier lorſqu'on l'employe, en ſorte qu'elle ſe lient bien l'une à l'autre. Sur ce Torchis, dont on ne ſe ſert que quand on n'a point de Pierres, il faut faire faire un enduit d'un mortier fait à ſable & à chaux pour parer le mur, & pour que les pluyes ne le détruiſent pas. On peut le blanchir avec du plâtre ou du lait de chaux.

ARTICLE

ARTICLE II.

Examen de toutes les pieces de Charpenterie qui entrent dans la conſtruction d'un Bâtiment.

La connoiſſance en doit être également agreable & utile à ceux qui font bâtir à la Ville ou à la Campagne.

Le Bois, outre ce qu'on en a déja dit, eſt ſujet à pluſieurs défauts ; il ne vaut rien à mettre en œuvre quand il eſt *roulé* ; c'eſt un défaut qui ſe connoît par les mouſſes qu'il jette en dehors, & c'eſt un Bois qui a été battu des vents pendant qu'il étoit en ſéve ; il ne peut paſſer que pour de très-petits Ouvrages.

Quand le Bois paroît chargé de petites taches blanches, noires & rouſſes, c'eſt un Bois échauffé qui tend à la pourriture. En certains Païs, on l'appelle *Bois Poüilleux.*

Il faut auſſi remarquer que le Bois eſt ſujet à ſe gâter lorſqu'on le met en œuvre contre d'autre où il y a de l'aubier ; on ne ſçauroit trop prendre garde à cela lorſqu'on fait bâtir. La précaution qu'il faut apporter contre la mauvaiſe qualité du Bois, eſt de laiſſer de la ſeparation entre les Bois, afin que le vent y puiſſe paſſer, comme nous l'avons dit ci-deſſus.

A Paris, le Bois de Charpente ſe vend au cent de pieces ; la piece doit avoir douze pieds de long, & ſix poûces en quarré ; de ſorte que'elle contient trente-ſix poûces ſur douze pieds de long.

Les pieces de Charpente dont une Maiſon eſt compoſée, ſont,

Les *Sablieres* qui ſont de grandes pieces de Bois qu'on poſe de leur longueur & de plat, ou ſur leur haut, ce que les Ouvriers appellent de champ, & toûjours ſur leur fort ; elles ne doivent avoir de groſſeur au plus que la moitié des poûtres ; elles ſervent à tous les étages du Bâtiment, & c'eſt dans ces pieces qu'on emmortaiſe celles qui ſont debout.

Les *Plattes formes* ſont les pieces de Bois qui ſoûtiennent la Charpente de la couverture, & qui ſe poſent ſur le haut de la muraille où doit être l'Entablement.

Les *Poteaux* ſont de pluſieurs ſortes ; les uns ſe nomment *Poteaux Corniers*, ce ſont les gros Poteaux qui font les encognures d'un Bâtiment, & qui portent les Poûtres ou Sablieres en cloiſonnage. Les *Poteaux de Croiſées*, ſont les pieces de bois qui ſont debout & qui forment les deux côtez de la Croiſée. Les *Poteaux d'Huiſſeries* & ceux de *Remplage*, ſe mettent entre les autres Poteaux. On place les *petits Poteaux* au-deſſous des apuis des Croiſées ; & les *petits Potelets*, tant au-deſſus des portes & des fenêtres, qu'aux exhauſſemens des entablemens.

La *Croix de Saint-André* ſert à remplir & entretenir les *Guettes* qu'on poſe en contre-fiche, & qui ont la figure d'une demi Croix de Saint-André. Les *Guettrons* ſont de petites guettes qui ſe placent d'ordinaire ſous les appuis des Croiſées, aux exhauſſemens ſous les Sablieres d'entablemens ſur les Linteaux des portes, dans les cloiſons du dedans, & aux joints des Lucarnes.

Les *Linteaux* ſe mettent au-deſſus des portes & des fenêtres.

Les *Lambourdes* ſont les pieces de bois qu'on met ſur le plancher pour y attacher des ais ou du parquet : on appelle auſſi *Lambourdes*, les pieces de bois qui ſont aux côtez des poûtres, & où il y a des entailles pour poſer les ſolives. L'eſpace qu'il y a d'une ſolive a une autre, s'appelle *Entrevous*; & ces Entrevous ſe font avec des ais, du plâtre ou autrement : on nomme ais d'Entrevous, ceux qui portent l'aire du plancher.

On nomme *Entrait*, la piece de bois qui ſoûtient les arbalêtriers & les ſolives des planchers en galetas ; les *Jambes de force* celles qu'on poſe ſur les tirans pour porter & ſervir de Jambes à l'entrait ; on les y attache avec des liens au-deſſous par tenons & mortaiſes, & elles s'aſſemblent par en-haut dans le *Boſſage* du poinçon. *Le Boſſage* ſur des pierres, eſt, comme je l'ai déja dit, lorſqu'en bâtiſſant on laiſſe des pierres non taillées, pour y faire quelque Ouvrage ; il y a auſſi des boſſages ſur les pieces de bois, comme aux engins. Quant aux entraits dont je viens de parler, on appelle en general *Entraits*, les pieces de bois qui traverſent & qui lient deux parties oppoſées dans la couverture ; il y a le grand & le petit Entrait ; on nomme particulierement Entraits ou Tirans, les pieces qui ſoûtiennent le Poinçon, & qui poſent ſur les forces.

Le *Poinçon* s'aſſemble & ſe met ſur le milieu de l'Entrait avec les *Jambettes* ſous les Arbalêtriers & les doubles Entraits aſſemblez de niveau ou en contre-fiche dans les Arbalêtriers, ce qui forme *la Ferme* entiere. On appelle Poinçon, une piece de bois qui eſt toute droite ſous le faîte d'un Bâtiment, & qui ſert pour l'aſſemblage des fermes faîtes ou ſous-faîtes, ou bien qui aide à ſuſpendre un Tirant ou une Poûtre qui a trop grande portée ; & en ce cas on attache au Poinçon une ſoûpente de fer, un boulon ou un étrier.

Sur les Arbalêtriers ſe poſent des *Taſſeaux* à mortaiſes & à tenons, avec chantignolles au-deſſous, pour ſoûtenir chaque *cours de panne*.

Les *Arbalêtiers* ou *Petites Forces*, ſont les deux pieces de bois qui vont ſe joindre au haut du Poinçon, & qui avec un ſeul Entrait font la petite ferme.

Cours de Pannes, ſont un, deux ou trois rangs de Pannes les uns ſur les autres ; & les *Pannes* ſont de longues pieces de bois ſur leſquelles on applique les chevrons ; elles paſſent en travers ſur les fermes. On met de chaque côté d'une couverture autant de cours de pannes qu'on le juge à propos pour la portée des chevrons.

Les *Taſſeaux* ſont les pieces qui portent les pannes, & les *Chantignolles* ſont celles qui ſoûtiennent les Taſſeaux ; il faut qu'elles ſoient *Embrévées*, c'eſt-à-dire poſées dans une entaille faite quarrément, ſur l'Arbalêtrier à la profondeur d'environ un poûce par enbas, & bien arrêtées avec des chevilles de bois.

Les *Chevrons* ſont des pieces ſur leſquelles on poſe la couverture du Bâtiment ; *brandir le chevron ſur la panne*, c'eſt le mettre ſur la panne, les percer tous deux, & y mettre une cheville de bois quarrée qui les traverſe. Le *Chevron de Croupe* monte depuis la platte-forme juſqu'au haut du Poinçon où il ſe met *par-à-bout*, c'eſt-à-dire par Embrévement dans une entaille faite exprès pour l'empêcher de pouſſer ; il tient dans le bas à re-

tons & mortoiſes dans le *Blochet*, ou dans les *Pas* quand il n'y a point de Blochet & qu'il n'y a qu'une Sabliere en platte-forme.

On appelle *Tenon*, le bout d'une piece de bois qui entre dans une *mortoiſe*, qui eſt l'ouverture faite dans le bois pour y aſſembler les tenons ; & les côtez du Tenon s'appellent *Epaulement*, principalement le côté qui n'eſt pas diminué comme l'autre, afin de donner plus de force à la piece de bois. Les *Pas*, ſont des eſpeces d'embrévemens taillez dans la Sabliere ou Platte-forme, eſpacez d'un pied l'un de l'autre pour avoir quatre Chevrons à la latte ; les *Blochets* ſont des pieces de bois qui tiennent en état les Chevrons de Croupe & les jambettes des couvertures ; on poſe les Blochets ſur les Sablieres des Croupes & des longs Pans.

La *Ferme* eſt un aſſemblage en triangle des pieces de bois qui ſont au-deſſus de chaque travée. C'eſt ſur elle que poſent les autres pieces qui portent la couverture. Elle s'entaille avec les Blochets ſur les Sablieres qui ſont aſſemblées l'une à l'autre avec des entre-toiſes, de maniere qu'elles ne font que la largeur du mur qui les porte.

Il y a de grands & petits *Eſſeliers*, particulierement où il ſe fait des *Croupes* que l'on nomme *Petits Eſſeliers dans les Grands*. Eſſeliers de *Fermes*, Eſſeliers de *Croupes*, *grands* Eſſeliers, ce ſont des pieces de bois qui s'aſſemblent diagonalement à deux autres, faiſant angle obtus, à la difference des *Liens* qui font le même effet à deux pieces aſſemblées à angle droit aux Arreſtiers ou aux Coyers ; lorſqu'ils ſont cintrez, on les nomme *Courbes ralongées*. Les *Eſſeliers* ſe mettent ſous les Arreſtiers & les Coyers, & les *Liens* ſous les Chevrons & les Entraits. Ce qui ſe nomme *Courbes* ſous les Fermes, s'appelle Courbes ralongées, quand elles ſont ſous les Coyers & les Arreſtiers ; & les *Courbes* ne ſont autre choſe que les Liens & les Eſſeliers qui ſont Courbes ; il y a encore les petits Eſſeliers qui s'aſſemblent dans les grands, & qui ſont ceux qui portent des empanons pour aller joindre le grand Eſſelier.

Les *Gouſſets*, ſont les pieces qui ſe mettent dans les enrayeures d'un Entrait à l'autre ; & les Enrayeures ſont les Entraits des Fermes d'aſſemblage.

Le *Coyer* eſt ce qui va d'un Poinçon ou d'un Gouſſet à l'Arreſtier, & dans lequel ſe met au-deſſous le grand Eſſelier.

L'Embranchement eſt une piece de bois qui ſert ſur les couvertures de petit Entrait dans l'Empanon & le Coyer, & qui les lie l'un à l'autre.

L'Empanon eſt un Chevron qui ne monte pas juſqu'au haut du faîte, mais qui doit s'aſſembler à l'Arrêtier avec tenons & mortaiſes du côté des Croupes & des longs Pans, ſans y employer de clouds.

Les *Arrêtiers* ſont les pieces de bois qui vont des quatre encognures d'un Bâtiment en croupe, s'attacher au haut des Poinçons, & par embas dans des Pas ou Blochets.

Le *Faîte* eſt la piece de bois qui fait le haut de la Charpente d'un Bâtiment, & où les Chevrons ſont arrêtez. Les *Sous-faîtes* ſe poſent au-deſſous des Faîtes.

La *Contre-Fiche* eſt une piece de bois qui appuye contre une autre comme pour l'étayer.

Les *Contrevents* ſont des pieces de bois qui ſe mettent aux grands Com-

bles, en Croix Saint-André ou en Contre-Fiche, pour entretenir & *contre-venter* du haut d'une Ferme au bas de l'autre, & pour empêcher le *Hiement* des Fermes & Chevrons, c'eſt-à-dire pour empêcher que les grands vents ne les faſſent aller de part & d'autre.

Les *Liernes* ſervent pour les planchers en Galetas, & s'aſſemblent ſous les Faîtes d'un Poinçon à l'autre.

L'Enchevêtrure s'entend de deux Solives qui terminent la longueur des cheminées. Le *Chevêtre* s'employe pour en terminer la largeur & pour ſoûtenir les Soliveaux qui s'emmanchent dedans avec tenons à Mordans.

Sur tout ce détail des pieces de Charpenterie qu'on vient de donner, on peut, en s'en faiſant une petite étude, ſçavoir toutes les parties d'un Bâtiment conſtruit en bois, & devenir par-là ſoi-même ſon Architecte.

Au reſte, les *Portes*, à la Campagne, doivent être ſimples, mais de bonnes planches de Chêne, aſſemblées *en rainure*, c'eſt-à-dire par canal fait dans le bois; cet aſſemblage eſt le plus fort, & celui qui dure le plus. Il y en a un autre qui ne ſe fait qu'avec des planches miſes de travers, qu'on cloüe à celles qui ſont poſées debout, qu'on appelle Montans, & qui font le principal corps de la Porte. C'eſt ainſi qu'on fait la plûpart des Portes aux Villages; ſi ce ſont de grandes Portes pour des cours, on les ſoûtient par-derriere d'une Croix de Saint-André qu'on y attache avec des clouds. Quant aux Portes des Ecuries & Etables, on les retient avec deux barres de bon bois qui y ſont clouées en travers; quelques-uns ſe ſervent de bois blanc pour ces Portes de peu de conſequence; mais lorſqu'elles ſont expoſées à la pluie, elles ne durent gueres; c'eſt pourquoi, en ce cas, il faut toûjours les faire de bois de Chêne, c'eſt un ménage. Il y en a qui au lieu de clouds ſe ſervent de chevilles de bois pour tenir les barres qui ſoûtiennent les Portes, mais les clouds ſont plus propres & de plus de durée.

Il faut aux *Portes-Cocheres* deux ou trois bandes de fer, plattes & percées tout du long, pour les attacher contre cette Porte avec des clouds qu'on rive en dedans. Le bout de la bande eſt retourné en rond de la groſſeur du gond, afin qu'il y puiſſe entrer.

On met ordinairement (& l'Ouvrage n'en vaut que mieux) un *Pivot* ſous le bas de la Porte pour la ſoûtenir & pour la faire ouvrir & fermer plus aiſément. Le Pivot prend ſous le bas de la Porte, & la pointe entre dans une crapaudine ou grenouille de fer miſe à plomb au droit des mammelons des gonds qui ſont deſſus. On appelle Mammelon, le bout du gond qui entre dans la penture.

On attache à ces Portes de grandes barres de bois qui ſe tournent ſur un boulon de fer par le milieu, & qui ſervent pour les tenir fermées avec une ſerrure quarrée & un verroüil, ou bien avec un moraillon par le bas. C'eſt la maniere la plus ordinaire de fermer les grandes Portes des Baſſes-Cours.

Les *Fenêtres* ſe font à panneaux, ſi on veut, & de bon bois de Chêne, ou bien on ſuit la mode d'aujourd'hui, qui eſt de ne mettre dans les Croiſées que des Chaſſis à verre & des Contrevents en dehors; cela épargne bien du bois & des façons de Menuiſier; ces Contrevents ſe font ordinairement d'un bois leger, afin qu'ils ne chargent point ſur les gonds; ils ſont tout ſimples,

& pour les faire durer long-temps, on y fait mettre une couche en huile.

On mettra, ſi on veut, des Chambranles aux Fenêtres, aux Cheminées & aux Portes : Un Chambranle eſt l'ornement qui borde les trois côtez de ces pieces ; elles en ſont plus propres : il y a encore d'autres choſes dans les Maiſons de Campagne qui ſont du reſſort d'un Menuiſier, comme des Armoires ſimples, pour mettre en reſerve des proviſions, des Tablettes pour la Batterie de Cuiſine, des Tables à manger, ainſi que pluſieurs autres meubles qui concernent le ménage, & qui toutes doivent être de bon bois, & travaillées ſelon l'Art. On ne parle point ici de Lambris, Pilaſtres, Boiſures à Panneaux, Parquets & autres ornemens, qui tiennent plus du faſte que de l'Economie Champêtre.

ARTICLE III.

Tromperies des Ouvriers en fait de Bâtimens.

Comme on eſt preſque toûjours trompé dans le choix ou l'emploi des Materiaux, & cela, tantôt par la mauvaiſe foi des Ouvriers, & tantôt par leur ignorance ou leur pareſſe, quelque confiance qu'on ait en eux, voici quelques Remarques pour s'en garentir.

Tromperies des Entrepreneurs & des Maſons.

C'eſt leur faute lorſqu'ils bâtiſſent leurs Fondemens ſur un ſol douteux : ſouvent auſſi l'impatience qu'ils ont de voir bien-tôt leur entrepriſe à fin par une vûë d'interêt, leur fait faire précipitamment un Ouvrage de peu de durée. Souvent encore ils ne mettent point les Fondations du même niveau ; l'Edifice en ſouffre, car les parties de la terre n'étant pas toûjours également fermes, un mur qui ſera par le haut ſurchargé par l'emplacement des poûtres, aura un appui inégal, & baiſſera en cet endroit.

C'eſt pecher en fait de Bâtiment, lorſqu'on ne garnit pas les Ouvrages, & qu'on laiſſe des vuides entre les Materiaux : cette tromperie eſt aſſez ordinaire aux *Tâcherons*, c'eſt-à-dire aux Ouvriers qui travaillent à la tâche ; & c'eſt un des plus grands défauts : il y va ſouvent de la ruine d'un mur, parce que ces vuides qu'ils laiſſent ou qui ne ſont remplis que d'une poignée de bouë détrempée, ou de mortier, ne ſuffit pas pour lier les moüellons l'un ſur l'autre ; en ſorte que le mur n'a ni conſiſtance uniforme, ni ſolidité.

Les Ouvriers trompent encore, lorſque mettant en parade le beau côté des moüellons, ils ne mettent derriere que de la pierraille ſans ordre & ſans union, pour racheter l'épaiſſeur des murs, & avancer leur beſogne.

C'eſt auſſi une tromperie, lorſqu'ils employent les pierres avec leur bouzin, & tout fraîchement tirées des Carrieres. Le bouzin qui eſt le deſſus des pierres qui ſortent de la Carriere, n'eſt point reçû dans les Bâtimens ; & lorſque les Tâcherons l'employent, c'eſt parce qu'il leur coûte moins que la bonne pierre, & qu'ils gagnent plus de terrain ; mais ils ne doivent employer que des pierres ébouſinées & équarries ; c'eſt ce qu'on appelle pieces façonnées à *vive-arrête*.

Entre tous les vices des Ouvrages de Maſſonnerie, celui de couper les gros murs pour y faire paſſer les tuyaux de cheminées, ſous le pretexte d'ôter

dans les chambres les ſaillies qu'y font ces tuyaux, eſt un des plus préjudiciables aux Bâtimens ; c'eſt pourquoi il eſt bon d'y faire attention.

Il faut auſſi prendre garde qu'au lieu de mettre dans le mur des pierres qui en occupent toute l'épaiſſeur, ils n'y fourrent que des plaquis de pierres, ou n'empliſſent le milieu des murs que de pouſſiere ou de boüe, au lieu de mortier.

D'un autre côté, la ſurabondance de mortier eſt auſſi une tromperie à laquelle les Limoſins ſont très-enclins, pour s'épargner la peine de bien garnir un mur de moüellon ou de tuileau, parce que cela leur conſomme du temps, & qu'en épargnant leur peine, ils avancent l'Ouvrage qu'ils ont entrepris ; mais le mortier ne fait jamais une ſi bonne liaiſon que lorſque le moüellon y eſt mêlé.

Le *Lait de Chaux* qu'on met ſur le ſable pour en faire du mortier, eſt une friponnerie des plus hardies ; car ce mortier n'a jamais une bonne conſiſtence, puiſque le lait de chaux n'eſt autre choſe que la liqueur claire & blanche qu'on tire de la chaux quand on l'éteint ; & elle n'eſt bonne que pour blanchir les murailles.

J'ai vû des Maſſons aſſez fripons & aſſez hardis pour vouloir compter comme pierre de taille, des endroits qu'ils n'avoient qu'enduit de Badigeon, comme je l'ai expliqué ci-deſſus.

Il faut auſſi prendre garde ſi les murs de cloiſons qu'ils rempliſſent de plâtre ou de bauge, ſont bien latez & bien fournis.

Tromperies des Charpentiers.

1°. Quand ils ſçavent que dans des lieux cachez le plâtre couvrira leur bois, ils en mêlent du vieux au lieu de neuf ; ou du bois plein d'aubier & de flâche, au lieu de bois à vive-arrête ; ce qui eſt poſitivement défendu.

2°. Ils mettent ſouvent en œuvre du bois échauffé, ils en ont la connoiſſance ; c'eſt pourquoi ils ne ſont point excuſables lorſqu'ils tombent dans le cas ; & comme ils ne doivent rien donner qui ne ſoit bon, loyal & marchand, ils ne doivent employer ni bois roulé, ni aubier, ni bois flâcheux & qui ne ſoit point travaillé à vive-arrête, ni bois tranché, ni bois mort, ni mort bois, ni même de bois blanc : Voyez l'explication de ces Termes & de ces défauts au Chapitre troiſiéme du Livre troiſiéme de la ſeconde Partie ci-après.

3°. Les Charpentiers trompent pareillement, quand ayant fait un marché au cent, ils mettent du bois plus gros & en plus grande quantité qu'il n'en faut.

4°. Au contraire, s'ils ont fait leur marché en bloc, ils employent du bois d'une moindre groſſeur, & en moindre quantité.

5°. Ils pechent encore contre la bonne foi, lorſqu'après avoir fait un marché à la toiſe aux Us & Coûtumes, ils ſe ſervent de bois de meſure, qui par la nature de ce toiſé en augmentent la quantité & la groſſeur : ce n'eſt pas qu'il ne ſoit aiſé de ſe parer de cette tromperie ; ainſi il eſt de l'interêt de celui qui fait bâtir, d'y avoir l'œil.

Il eſt dangereux pour celui qui fait bâtir, de faire un marché à la toiſe ; car les Compagnons qui ſçavent la nature à laquelle les bois ſeront toiſez, réduiſent, autant qu'ils peuvent, les bois de douze pieds à dix & demi, &

coupent pour cela deux bouts de bois qu'ils vendent, qui eſt un vol manifeſte d'une partie du bois : ajoûtez que le Charpentier, par cette réduction, en fournit une plus grande quantité ; après cela, il ne faut pas s'étonner ſi bien des gens ſont ruinez à bâtir. C'eſt pourquoi il eſt bon d'entrer en connoiſſance de toutes ces tromperies, afin de s'en garantir, principalement à la Campagne, où ces ſortes d'Ouvriers croyent trouver leurs dupes.

Tromperies des Couvreurs.

Ils trompent plus que les autres Ouvriers, par l'impuiſſance où on eſt d'aller ſoi-même verifier leur travail ; ils en ont moins d'occaſion dans les Ouvrages neufs que dans les autres, ſi ce n'eſt quand ils employent de mauvaiſes lattes pleines d'aubier, & des tuiles mal façonnées.

Mais c'eſt dans les reparations & les recherches qu'ils trompent le plus ; quand on toiſe la couverture aux Us & Coûtumes, les Couvreurs malicieux ôtent du long des murs les vieilles tuiles, y mettent de la neuve ; ils en employent de ſemblables au haut des faîtes, dans tous les égoûts & le long des plâtres ; ils poſent les vieilles dans le milieu du comble, en ſorte qu'ils font d'un comble, un tableau dont la tuile neuve fait la bordure ; par-là leurs plâtres ſe toiſent par tout, ils ſe trouvent pied par pied, & ſe payent ſur le même pied de la tuile le long & autour de laquelle ils ſont mis ; par cette ruſe, ils tirent d'un ſac de plâtre qui vaut cinq ou ſix ſols, ſept à huit francs, au lieu que s'ils n'avoient employé que de la tuile vieille en ces endroits, ce même plâtre toiſé comme on a dit, ne leur produiroit que trente ſols ; c'eſt pourquoi ſur ces remarques, il eſt bon, pour ſe mettre à couvert de cette fraude, de ſtipuler par écrit ce qu'on veut qu'ils faſſent, & non pas abandonner l'Ouvrage à leur foi ; cet article eſt de très-grande conſequence, pour ne pas dépenſer dix fois plus qu'on ne devroit.

Tromperies des Menuiſiers.

Pour ne parler que de ce qui concerne nôtre Bâtiment de Campagne, les Menuiſiers trompent en mettant en œuvre de mauvais bois ; ce qui ſe manifeſte bien-tôt, lorſqu'il eſt verd, nouveau, roulé, plein d'aubier ou échauffé ; & pour peu d'ailleurs qu'on ait de connoiſſance dans les Ouvrages de Menuiſerie, il eſt aiſé de voir ſi l'aſſemblage du bois eſt bien fait, ſoit en rainure ou autrement ; on appelle Ouvrage en rainure, celui qui eſt creuſé en canal dans le bois.

Tromperies des Serruriers.

Ils vous trompent en achetant chez des Quinqualliers des ſerrures vieilles, mal garnies & de mauvais fer ; quoique ſur la foi de leur reputation, vous les payiez comme bien faites, bien garnies, neuves & de bon fer.

Leur fraude conſiſte encore à fournir du fer aigre ou moins peſant qu'ils ne le mettent dans leur Memoire, ce qu'il faudroit verifier avant que les ferrures fuſſent attachées.

Tromperies des Carreleurs.

Au lieu d'aſſeoir leur carreau ſur du plâtre pur, ils ne le poſent que

ſur de la pouſſiere ; de plus, ils donnent du carreau mal cuit, ce qui fait qu'il dure très peu ; & lorſqu'on ſe plaint qu'ils l'aſſoient mal, ils vous diſent que s'ils le poſoient ſur du pur plâtre, ce plâtre le pouſſeroit, ce qui eſt très-faux, puiſqu'il eſt d'experience que le plâtre pur attache le carreau ſi ferrément, que jamais il ne ſe détache.

Voilà à peu près les tromperies ordinaires aux Ouvriers en fait de Bâtiment ; il faut auſſi avoüer qu'ils y ſont quelquefois contraints par la neceſſité qu'on leur impoſe. Les Ouvriers de toutes ſortes de Profeſſions cherchent à travailler ; mais un avare qui veut avoir pour rien les materiaux, l'art & la peine des Ouvriers, donne lieu lui-même aux tromperies que l'indigence les force à lui faire ; à quoi les honnêtes gens ne les expoſent pas.

L'impatience de celui qui fait bâtir eſt encore ſouvent l'occaſion des fraudes des Ouvriers ; ils ne manquent pas d'augmenter cet empreſſement, à la faveur duquel ils fourrent de mauvais materiaux, & ne font que ſuperficiel un Ouvrage dont le Maître ne veut que voir la fin.

Il ne faut pas non plus écouter en tout les avis des Ouvriers, qui dans le cours des Ouvrages les ſçavent prodiguer pour ſe tailler de la beſogne ; il faut dès l'entrée leur impoſer ſilence, ſtipuler que ſi le cas arrivoit qu'on changeât quelque choſe, il ſeroit fait un état préalable de ce qui devoit être fait ſuivant le marché, pour le défalquer ; c'eſt une clauſe qui ferme la porte à l'eſtimation qui eſt le ſalut de tous les Ouvriers.

Le ſecret pour tenir les Maſſons en reſpect, eſt de regler la maniere du toiſé, à la charge de ne toiſer pour quoi que ce ſoit les vuides.

Pour la Charpente, il faut arrêter préciſément le toiſé de bout avant, qui ſera fait ſeulement ſur la longueur des bois ; il faut preſcrire la quantité de bois qui entreront dans les combles, dans les planchers & dans les cloiſons, la diſtance qu'il y aura entre eux, & fixer les groſſeurs differentes des bois, ſelon les endroits où l'on doit les mettre en œuvre ; & il faut abſolument rejetter tout toiſé aux Us & Coûtumes ; c'eſt où les Ouvriers attendent les Bourgeois pour les tromper.

Lorſqu'on a un marché à faire avec un Couvreur, on ſtipulera que l'Ouvrage ſera toiſé quarrément de bout avant, ſans y comprendre les plâtres, les ſolins, les rueillées, les égoûts & le reſte ; & que pour prevenir toutes difficultez, il ſera mis une ficelle d'un égoût à l'autre en traverſant tous les toits, laquelle ficelle ſera rapportée d'un bout du faîtage à l'autre, pour ſur cette ficelle être formé le toiſé de long & de large.

Tout ce qu'on vient de dire ſur la mauvaiſe façon des Ouvrages, tant de Maſſonnerie, Charpenterie, que Menuiſerie & Couverture, n'eſt que trop d'experience pour en douter ; ainſi comme il n'y a point d'inſtructions qui ne ſoient importantes, on croit que ceux qui voudront faire bâtir y trouveront leur compte. Les Ouvriers qui ſe fâcheront qu'on a dévoilé ces tromperies, s'en avoüeront coupables, les honnêtes gens ne s'en fâcheront point.

ARTICLE

ARTICLE IV.

Du Toisé.

Quoiqu'on sçache le prix de tous les Materiaux & Ouvrages, on ne peut néanmoins sçavoir à combien pourra revenir le total du Bâtiment, si on ne sçait le Toisé, & en quelle façon les Massons, Charpentiers & autres Ouvriers le pratiquent, parce que c'est d'eux qu'on dépend pour l'execution ; & c'est à la Toise qu'ils travaillent à Paris & dans tous les lieux un peu notables : il n'y a que quelques petits endroits de Province où on puisse, en bâtissant, se passer des regles du Toisé, parce que celui qui bâtit n'y employe que des gens à journée, ausquels il fournit & fait faire tout sous ses yeux ; encore le Toisé lui est-il necessaire dans ce cas particulier pour sçavoir ce qu'il fait, comme on le va voir par le détail.

Le Toisé n'est autre chose que le mesurage d'une surface ou d'un corps solide, qui se fait avec une mesure de six pieds de long ; cette mesure est ordinairement de bois, & les pieds & poûces y sont marquez par des lignes qui traversent la Toise, ou par des petits clouds : on mesure quelquefois avec des chaînes de fer ou de cuivre, qui sont plus sûres que la mesure de cordes.

On appelle Toise *Courante*, celle où on ne mesure que la longueur ; Toise *Quarrée* ou de *Surface*, celle où on ne mesure que la superficie en longueur & en largeur : en sorte que la Toise *Quarrée* a six pieds de longueur, autant de largeur, & par consequent trente six pieds d'aire, parce qu'en multipliant la longueur d'une surface par sa largeur, le produit en fait le total qui s'appelle *Aire* ou *Sole* en fait de superficie : & on nomme Toise *Cube*, celle qui a six pieds en tout sens, en longueur, en largeur & en profondeur ou hauteur, en sorte que toute la Toise cube contient deux cent seize pieds cubes. Tellement que la Toise courante est une simple ligne ; la Toise quarrée une surface ; & la Toise cube un corps solide qui est compris dans six quarrez égaux, comme un dé : car on nomme *Cube* tout corps solide, dont les six côtez sont égaux ; & on appelle corps ou solide, tout ce qui a longueur, largeur & profondeur, ou hauteur ; ainsi un fossé, quoique vuide, est un *Corps*, un *Solide*, parce qu'il est mesurable. Or, pour mesurer la masse d'un solide, il n'y a qu'à en multiplier la longueur par la largeur, & le produit par la hauteur ; de cette sorte, les six pieds que la Toise cube a en longueur, étant multipliez par les six pieds qu'elle a aussi en largeur, cela fera trente-six pieds, qui multipliez par les six pieds que la même Toise a encore en hauteur ou profondeur, donneront deux cent seize pieds pour la masse totale de la Toise cube, comme je l'ai dit.

Il y a trois choses à sçavoir dans le Toisé ; 1°. Ce qu'il faut toiser. 2°. Comment on toise. 3°. Sur quel pied estimer les differentes Ouvrages de chaque Art qu'on toise. Car comme chaque Profession fait beaucoup d'Ouvrages ou de fournitures differentes, pour chacune desquelles on ne pourroit pas avoir un prix fixe & juste, on ramene, on réduit le tout à une certaine mesure qui sert de regle pour évaluer tout ce qu'il y a d'Ouvrages & de fournitures : par exemple, dans les Ouvrages de Massonnerie, c'est la Toise de gros mur qui sert de regle, & on y réduit par estime les enduits

& autres Ouvrages inferieurs dont on fait le Toisé & l'estimation : en Charpenterie, on compte & on toise à la *Piece* & au cent de Pieces, & on réduit à la Piece les differentes façons & les differens morceaux. C'est un détail qui va être expliqué séparément pour ceux qui auront à s'en servir.

Quant à la maniere de toiser, l'operation en est aisée à comprendre & à faire, quand la chose que l'on toise est d'une figure égale & reguliere ; il n'y a qu'à y pratiquer ce qui vient d'être dit des Toises quarrées & des Toises cubes ; c'est-à-dire multiplier pour les surfaces la longueur par la largeur ; & quand c'est un solide cube, multiplier par la hauteur le produit de la longueur & de la largeur.

Ainsi pour toiser un fossé ou une terrasse, il n'y a qu'à en prendre la longueur & la largeur, multiplier l'un par l'autre ; & le produit qui en viendra étant lui-même multiplié par la profondeur, donnera le vuide total du fossé & la masse entiere de la terrasse, supposé que le fossé, aussi-bien que la terrasse, soit égale par tout.

Mais si le fossé a du talus, il faut ajoûter la largeur de la base à la largeur haute, en prendre le milieu ou la moyenne proportion ; en la multipliant par la longueur du fossé, le produit donnera une superficie moyenne entre la haute & la basse, qui étant multipliée par la perpendiculaire ou profondeur du fossé, le produit en donnera le vuide ; de même des Turcies ou Levées des Canaux ou Rivieres.

Nous expliquerons bien-tôt la maniere de toiser les autres Ouvrages de figures inégales, comme voûtes, marches d'Escaliers : ainsi reste à parler ici des choses qu'il faut toiser ou ne point toiser ; pour cela il faut connoître les deux sortes de Toisez qui sont en usage.

Des deux sortes de Toisez.

L'un s'appelle Toisé *aux Us & Coûtumes* de Paris ; & l'autre à Toise *Bout-Avant sans retour.*

Par le premier, on toise les vuides aussi-bien que les pleins, à moins que ces vuides ne soient excessifs, ce qui ne se trouve jamais au dire des Experts Architectes : on toise aussi toutes les saillies & toutes les moulures ; de sorte que toute piece de moulure, quelque petite qu'elle soit, comme un filet & un quart de rond, est comptée pour demi-pied chaque moulure, quoiqu'elle n'ait pas quelquefois un demi-poûce ; si bien que par cette maniere de toiser, une corniche qui n'aura pas un pied de haut, peut revenir à plus de six pieds. Quand les marchez sont conçus en ces termes, *selon les Us & Coûtumes* de Paris, les Massons enrichissent leurs Ouvrages & embellissent les Bâtimens de moulures & de saillies le plus qu'ils peuvent.

C'est pour remedier à ces abus, que l'autre maniere de toiser à *Bout-Avant sans retour*, a été établie par Ordonnance de Henry II. de 1557. & cette Ordonnance oblige les Massons à enrichir leurs Ouvrages & orner le Bâtiment de saillies & de moulures, suivant sa qualité, sans que les saillies & moulures puissent être toisées, non plus que le vuide, mais seulement le plein ; ainsi il est aisé de voir que ce Toisé est bien plus avantageux aux Bourgeois qui font bâtir, que le Toisé aux Us & Coûtumes : aussi les Entrepreneurs & Massons sçavent-ils bien éluder l'Ordonnance, &

les Bourgeois sont toûjours leurs dupes, à moins qu'on ne les lie par quelque bon écrit, où la maniere de toiser soit disertement & amplement prévûe & expliquée, & toutes les clauses du Marché bien exprimées, comme je le dirai en particulier, en parlant du Toisé de Massonnerie & de Charpenterie.

Toisé de Maßonnerie.

I. Selon les Us & Coûtumes, tous les murs, soit de pierre de taille ou de moüellon, se toisent Toise pour Toise, de quelque épaisseur qu'ils soient, & l'on ne rabbat aucun vuide pour les croisées, ni même pour les portes-cocheres, quand il y a un seüil de pierre de taille ; s'il n'y en a point, on rabat la moitié du contenu aux portes. On ne toise point les tranchées & rigoles.

Les saillies, avant-corps, arriere-corps, rétables & entablemens, moulures, &c. se toisent, outre le corps des murs ; & s'il se trouve des ornemens figures ou armes, on ne les toise pas, on les estime.

Les cloisons recouvertes des deux côtez, les enduits des galetas, à cause qu'il faut contre-latter, le scellement des lambourdes qui supportent les ais & parquets, les pavez à carreaux & les languettes des tuyaux de cheminées, vont pour gros mur : néanmoins il y en a qui ne comptent ces scellemens qu'à trois Toises pour deux.

Les aires & planchers de plâtre, les cloisons non recouvertes de part ni d'autre & les aîles de lucarnes, vont à deux Toises pour une ; si elles sont recouvertes d'un côté, elles se comptent à trois Toises pour deux.

L'enduit des vieilles murailles qu'il faut rehacher, se compte à six Toises pour une ; mais quand elles n'ont jamais été enduites, ou quand il y a beaucoup à reformer & à rétablir, les enduits vont à quatre Toises pour une.

Les solins qui sont au-dessus des poûtres ne se comptent qu'à un quart de pied chacun. On compte un pied pour chaque scellement de corbeaux, lorsqu'ils sont scellez avec bon tuileau & plâtre sur le derriere, & bons éclats de pierres sur le devant ; on compte aussi un pied pour chaque scellement de gond aux contre-vents ; mais pour le scellement des autres, on ne compte que demi-pied. Le scellement des barreaux de fer, se toise pour demi-pied chacun dans la pierre de taille, & dans le plâtre pour un quart. On compte aussi demi-pied pour chaque piece de moulure, quoiqu'elle n'ait pas plus d'un doigt de grosseur.

Mais il faut remarquer qne tous ces Marchez a une, deux, trois & quatre Toises pour une de gros mur, ne s'estiment de la sorte que lorsqu'on entreprend un Bâtiment entier où il y a beaucoup de murs de Massonnerie : car s'il ne s'agissoit, par exemple, que de l'enduit d'un lambris, la Toise duquel va pour Toise de gros mur en fournissant de lattes & de clouds ; cette Toise d'enduit, en n'y faisant point de nouveau mur de Massonnerie, ne seroit prisée que quatre livres ou environ ; au lieu qu'elle passeroit pour le prix de huit & neuf livres en un Bâtiment neuf, à cause que le Masson, en ce cas, fait meilleur prix de la Toise de gros mur, laquelle il n'entreprendroit pas quelquefois pour douze livres, s'il n'y avoit point d'autre besogne que du gros mur.

On toiſe aux Marches, tant la hauteur que la largeur, ou giron & pas ; & en cette façon de Toiſé, elles vont pour gros mur : ſi ce ſont marches tournantes, on ne les toiſe que par le milieu de leur longueur.

L'arc de la voûte ſe toiſe par-dedans œuvre ; & pour toiſer le remplage des reins de la voûte en berceau, on prend le tiers de la longueur de l'arc, que l'on multiplie par la longueur de toute la voûte : Pour celles qui ſont en lunettes, ou en voûtes d'arrêtes, on prend le quart de l'arc ; il y en a qui prennent toûjours le tiers pour toutes ces ſortes de voûtes, comme on fait pour celle en berceau.

Les piles de pierres de taille qui ont quatre faces, telles que peuvent être celles qui ſont dans les caves & offices, & qui ſoûtiennent des arcades, ſe toiſent ſur leur largeur & épaiſſeur ; tellement que ſi une pile a quatre pieds de large & deux d'épais, elle ſera toiſée pour ſix pieds.

Les tuyaux & manteaux de cheminées ſe toiſent pour mur, & leur hauteur par leur pourtour, rabattant les épaiſſeurs des languettes, & augmentant neuf poûces pour celle du plancher : les âtres de cheminées faits de grands ou petits carreaux, vont pour un ſixiéme de toiſe.

Les lambris & plafonds à lattes jointives, vont Toiſe pour Toiſe ; les recouvremens des poûtres & ſablieres, trois Toiſes pour une : les planchers carrelez, Toiſe pour Toiſe ; le redreſſement des planchers a remettre de niveau, vont trois Toiſes pour une de gros mur ; on ne compte rien pour le ſcellement des croiſées à un mur neuf.

Les tuyaux des privez de poterie, ſe toiſent par leur hauteur & ſur ſix pieds de pourtour ; & s'il n'y a point de poterie, ils ne vont que pour trois pieds. Chaque ſiege ſe compte pour douze pieds ; les Ventouſes pour trois ſur leur hauteur ; & les contre-murs qui ſont derriere les tuyaux & juſques dans les foſſes & caves, vont Toiſe pour Toiſe.

Les fours à cuire le pain vont pied pour Toiſe, ſi le four a ſix pieds dans œuvre.

II. Quoique l'Ordonnance que j'ai rapporté ci deſſus, aſſujettiſſe les Entrepreneurs & Ouvriers à orner leurs Ouvrages, ſans pouvoir compter ni ſaillies ni moulures ni vuides ; cependant l'uſage eſt aujourd'hui de toiſer tant le vuide que le plein, même juſqu'à la pointe des pignons & ſommité des lucarnes, & le tout quarrément ; tellement qu'en toiſant le vuide auſſi bien que le plein, il ſe trouve quelquefois plus de vuide, que de plein & rempli de Maſſonnerie ; ce qui cauſe quelquefois de grands differens entre celui qui a fait bâtir & l'Entrepreneur, ou Maſſon, quand ce vient au Toiſé ; car ſouvent ceux qui font bâtir, n'entendant pas ces Termes de l'Art, ſe trouvent trompez en leur calcul ; ſur quoi les Maîtres Maſſons répondent qu'ils euſſent fait leur Marché à plus haut prix, ſi le Toiſé ſe fût fait plus deſavantageuſement pour eux : c'eſt pourquoi, à mon avis, il ſeroit beſoin, comme quelques-uns font, d'expliquer dans les Marchez plus nettement & clairement les Termes du Toiſé, & y declarer en Termes exprès, ſi on entend toiſer, ou non, les ſaillies & moulures à raiſon de demi-pied pour chaque partie de moulure, ou ſi elles ne ſeront point toiſées du tout ; comme pareillement ſi le vuide ſe toiſera auſſi bien que le plein, ou bien ſi on ne toiſera que ce qui ſera plein & rempli de Maſſonnerie.

Quand on veut toiſer autrement qu'aux Us & Coûtumes, il faut donc ſpéci-

fier exactement par un devis la condition à laquelle on veut toiser, & dire que les murs, quoique remplis d'Architecture, pans de bois, tuyaux & manteaux de cheminées, ne seront néanmoins toisez, mais seulement le corps des murs, pans, tuyaux & manteaux, qui tous se toiseroient depuis l'extrêmité du haut d'iceux, & sans rabattre aucun vuide.

On croit communément avoir meilleur marché quand on a ainsi statué par un devis, qu'il ne sera toisé aucune saillie dans tous ces endroits, quoiqu'il s'y en trouve : cependant il faut avoüer qu'on paye assez souvent tout autant & quelquefois davantage, que si on toisoit les saillies après le corps des murs ; parce que tous les Entrepreneurs sont assez éclairez pour sçavoir à combien la Toise leur peut revenir, les saillies compriſes, sans qu'elles soient toisées, & le gain qu'il y faut faire ; en sorte qu'on peut dire que cette maniere de toiser ne sert qu'à soulager l'esprit de celui qui fait bâtir, & l'éclairer lors du Toisé, parce qu'il voit plus clair en une hauteur & une largeur, que quand il faut toiser après coup tous les membres de l'Architecture où il ne connoît plus rien.

Pour lever un autre doute qui fait naître assez souvent des Procès, il faut encore observer que toutes saillies qui sont sur un corps de Maſſonnerie, quand elles se toisent, doivent suivre le prix de la Toise : ainsi si c'est mur de pierres de taille, les saillies qui y seront doivent aller au même prix ; de même si c'est sur simple Maſſonnerie, ou sur pans de bois & cheminées : cela préviendra la contestation, & tout doit rouler sur le prix qu'il faut concerter auparavant avec gens connoissans & de probité.

Toisé de la Charpenterie.

Comme on vend le bois quarré ou de Charpenterie à la Piece & au cent de Pieces, il faut le sçavoir réduire à la piece ; pour cela, il n'y a qu'à sçavoir que chaque Piece de bois doit avoir douze pieds de long sur six poûces en quarré, ou la valeur ; de sorte qu'elle contient en soy cinq mille cent quatre-vingt-quatre poûces cubes. Pour le connoître, il n'y a qu'à multiplier la groſſeur d'une Piece par sa largeur, & le produit par sa longueur. *Exemple.* Un morceau de bois a six poûces de gros & douze poûces de large ; en multipliant six par douze, cela fera soixante-douze poûces : cette même Piece de bois aura six pieds de longueur, qui font soixante-douze poûces ; en multipliant les soixante-douze poûces du produit de la largeur & groſſeur, par les soixante-douze poûces de la longueur, l'on trouvera que le produit total sera de cinq mille cent quatre-vingt-quatre poûces qui est le contenu de la piece. Par cette regle, toutes sortes de Pieces, de quelque longueur, groſſeur & largeur qu'elles soient, peuvent & doivent être ainsi réduites.

Nota. 1°. En faisant marché de bois, il faut en marquer dans les devis toutes les groſſeurs & longueurs, ainsi que l'on desire qu'elles soient mises en œuvre ; & mettre dans le Marché, qu'en cas qu'ils employent les bois plus gros, il ne sera rien compté pour la groſſeur excedente ; mais que si le bois est de moindre groſſeur que celle énoncée au Marché, il sera déduit d'autant sur le Marché.

Nota. 2°. Qu'aux Us & Coûtumes de Paris, cinq pieds de bois mis en œuvre sont comptez pour six ; six & demi pour sept & demi ; huit pieds passent

pour neuf ; dix pour dix & demi ; onze pour douze ; treize pour treize & demi ; quatorze pour quinze ; seize pour dix-huit ; & vingt-deux pieds pour vingt quatre, qui font quatre Toises.

Toutes ces mesures se comptent ainsi, parce que tous les bois qui se debitent dans les Forêts, sont de six pieds, de neuf, de dix & demi, de douze, de treize & demi ; de quinze, de dix-huit, de vint-un pieds & Toises.

Nota. 3°. Qu'en toisant les balustres d'un escalier, on les évaluë, s'ils sont quarrez, à deux balustres pour Piece ; & s'ils sont tournez, il en faut quatre pour Piece.

Il se rencontre quelquefois de la difficulté pour le Toisé des Pieces de Charpenterie, comme dans le Toisé de la Massonnerie : car les solives qui ont cinq poûces sur sept, se toisent comme si elles avoient six poûces en quarré, qui font trente-six poûces en surface ; au lieu que cinq multipliez par sept, n'en font que trente-cinq.

De plus, comme les Pieces de Charpenterie fournies par le Marchand, augmentent en longueur, & sont plus grandes les unes que les autres de trois pieds, sans qu'il s'en trouve de sept ni huit pieds, de dix ni d'onze, de treize ni de quatorze, de seize ni de dix-sept, & ainsi des autres consecutivement : quand la longueur d'une Piece approche de plus près la Piece du Marchand, qui excede en grandeur immediatement une autre moindre, comme quand elle approche de plus près la grandeur de douze pieds que de neuf ; elle est toisée comme si elle étoit longue de douze pieds, encore qu'elle n'ait guere plus de dix pieds & demi de long, parce que les Charpentiers disent que la rognure qui resteroit leur demeureroit inutile, pour être trop courte ; si elle n'a que dix pieds de long, elle ne sera toisée pour douze pieds, mais pour dix seulement, à cause qu'il leur restera deux pieds de rognure qu'ils peuvent faire servir : si elle est de dix pieds & demi justement, elle ne doit passer aussi pour une Piece longue de douze pieds, mais pour une de dix pieds & demi, d'autant qu'en coupant & sciant une Piece de vingt-un pied de longueur par le milieu, ils en font deux Pieces de la longueur de dix pieds & demi chacune, sans aucune perte de bois.

L'embarras de ces reductions de Pieces de bois de differentes longueurs, qui cause tous les jours des disputes pour les Toisez, est cause qu'a present dans les marchez des Bâtimens du Roy, il est dit que les bois seront payez suivant la mesure qu'ils se trouveront avoir en œuvre, qui est une condition que les Particuliers qui voudront bâtir, doivent, à mon sens, toûjours mettre dans leurs marchez, sauf a donner quelque chose de plus du cent de bois.

Pour éviter donc tous ces embarras & difficultez, aussi-bien au Toisé de la Charpenterie que de la Massonnerie, il me semble qu'il seroit pareillement besoin d'expliquer fort distinctement, bien au long & intelligiblement toutes les conditions tant de l'un que de l'autre Toisé ; car à cause de ces differends, il y a eu Arrêt solemnel au Parlement de Paris, qui ordonne qu'en fait de Visites, Rapports & autres Actes dépendants de l'Art de Massonnerie & de Charpenterie, il sera libre aux Parties de nommer des Experts Bourgeois & autres gens à ce connoissans, autres que les Jurez en Titre d'Office.

Toisé des Couvertures.

Pour mesurer une Couverture de tuile, on en prend le pourtour avec la ligne, depuis l'un des bords de l'égout jusqu'au bord de l'autre égout, passant par-dessus le faîte ; on ajoûte au pourtour un pied pour le faîte, & un autre pied pour chaque égout s'ils sont simples, ou deux pieds pour chaque égout s'ils sont doubles-pointes ou composez de cinq tuiles chacun : on multipliera ce pourtour & les pieds ajoûtez, par la longueur de la Couverture, à laquelle il faut aussi ajoûter deux pieds pour les demi *Ruellées* des bouts ; le produit donnera le contenu de la Couverture. Les Couvreurs appellent *Ruellées* ou *Ruillées*, l'enduit de plâtre ou de mortier qui se met sur les tuiles pour joindre la Couverture & la tuile à la muraille.

Quand le Bâtiment est bâti en croupe (j'ai expliqué ci-dessus ce que c'est) on mesure la Couverture par le milieu, en tournant tout autour & y ajoûtant un pied pour chaque ruellée d'*Arrêtieres* ; (ce sont les enduits qui couvrent les *Arrêtiers*, c'est-à-dire les pieces de bois qui forment les angles d'un toit fait en Pavillon ou en Croupe.) Cette étenduë de la Couverture par le milieu & les pieds de Ruellées, se multiplie par le pourtour qu'on prend en passant par-dessus le faîte, depuis le bord d'un des égouts jusqu'au bord de l'autre, comme il vient d'être dit ; & le produit donnera le double du contenu de la Couverture.

On mesure les Couvertures toutes pleines, quoiqu'il y ait des lucarnes ou des œils de beuf ; loin d'en déduire le vuide, on les compte à part, & on les ajoûte au premier produit. Le battélement & pente des goutieres vont chacune pour un pied ; le *Battélement* est l'extremité de la Couverture qui tombe dans une goutiere : chaque posement de goutiere va aussi pour un pied ; une vûë de faîtiere pour six pieds quarrez ; un œil de beuf commun pour dix-huit pieds qui est demi toise ; les lucarnes pour demi toise ou pour toise, selon leur façon.

Le Toisé d'ardoise se fait de même que celui de tuile ; mais on n'y compte rien pour le faîte, soit qu'il soit couvert de plomb ou non.

ARTICLE V.

Quand & pendant quel temps les Ouvriers doivent garantir les Ouvrages qu'ils ont fait, soit pour les Particuliers ou pour le Public.

Les Romains, dont tout le monde respecte les Loix & admire encore les beaux restes d'Architecture, obligeoient les Entrepreneurs & les Ouvriers, comme Massons, Ouvriers en Marbre & Sculpteurs, qui avoient fait quelque Edifice, Mur ou autre Ouvrage, à le garantir pendant dix années, du jour qu'il étoit achevé ; & s'il y survenoit pendant ce temps quelque ruine qui ne fût point causée par les Astres ou par une force majeure, ou si l'on découvroit quelque défaut à l'Ouvrage, soit par la mauvaise qualité ou par le mauvais assemblage des materiaux, celui qui l'avoit fait devoit le rétablir : & quand l'Ouvrage étoit de consequence, l'Entrepreneur & les Ouvriers le reparoient conjointement, mais les materiaux devoient être fournis par le particulier ; au lieu que si l'Ouvrage étoit de terre ou d'une matiere mé-

diocre, la garantie ne duroit que ſix années, pendant leſquelles ſi l'Ouvrage manquoit par les malfaçons, l'Ouvrier le rétabliſſoit à ſes frais.

Quant aux Ouvrages publiques, ceux qui les avoient fait & leurs heritiers en étoient garands pendant quinze ans.

Ces Loix regardoient non pas les Architectes qui ne faiſoient que donner les deſſeins, mais ſeulement ceux qui entreprenoient les Edifices & ceux qui mettoient la main à l'œuvre, même ceux qui étoient employez aux ornemens; elles aſſujetiſſoient encore l'Entrepreneur & les Ouvriers, je ne dis pas à rendre leur Ouvrage ſolide (car ce leur eſt une choſe indiſpenſable qui va ſans dire) mais même à ne pas ſe charger d'un grand nombre d'Ouvrages, & à ne les pas laiſſer imparfaits: cette garantie & ces ménagemens auſquels la Loi les engageoit envers ceux qui les employoient, ne ſembloit onéreuſe qu'à ceux dont la conduite n'étoit pas droite, & les contrevenans étoient foüettez, raſez & bannis. L'ancienneté de cette Loi l'a fait paſſer pour une loi de la Nature, écrite dès ſa création dans le cœur de tous les hommes, qui les oblige à garder entr'eux les Traitez, & à ne point tromper le Public. L'on ſçait que la paſſion de bâtir, qui eſt neceſſaire dans les uns, & qui eſt de goût & d'inclination dans les autres, eſt d'ordinaire la paſſion la plus épanchée; on ſe livre tout entier & ſans meſure aux promeſſes du Maſſon ou de l'Entrepreneur; cette confiance a porté les Legiſlateurs à impoſer aux Ouvriers la neceſſité d'y correſpondre; ils ont jugé qu'un Maſſon ou autres gens de cette eſpece, ſur la parole ou à l'inſtigation deſquels on devient prodigue, étoient puniſſables des plus honteux châtimens, dès qu'ils employoient leur art & leurs connoiſſances à tromper; c'eſt pourquoi la Loi les jugeoit indignes de la ſocieté civile: encore cette peine n'étoit-elle que la ſuite d'un autre châtiment, qui étoit de leur faire rendre ce qu'ils avoient reçû, après les avoir contraint de refaire à leur dépens l'Edifice où il ſurvenoit des ruines pendant les dix ou ſix années de la garantie, parce que l'on eſtimoit que l'air, qui eſt la vraïe pierre de touche de tous les Ouvrages, en manifeſteroit les défauts pendant ce long temps, ou qu'il en verifiroit la ſolidité; ainſi par la longueur de ce terme, l'on arrêtoit alors l'avidité des mauvais Ouvriers, & l'on aſſuroit la dépenſe des Bâtiſſeurs par l'eſperance certaine d'un rétabliſſement qui ne coûtoit rien.

Si on s'élevoit parmi nous avec autant de rigueur contre les Maſſons & les Charpentiers qui s'écartent des conditions de leur Marché ou qui abuſent de leur Art par ignorance ou par mauvaiſe foi, les Ouvrages publiques & ceux des Particuliers en ſeroient infiniment meilleurs, parce que les Entrepreneurs & les Ouvriers en ſeroient plus habiles, moins trompeurs ou plus circonſpects; hardis qu'ils ſont, par l'aſſurance de l'impunité, ils brochent leurs Ouvrages, fourrent de mauvais materiaux, ſouvent même changent toutes les conventions de leur Marché, parce qu'ils ſont aſſurez qu'il en faudra toûjours venir à des eſtimations qu'ils ont le ſecret entre eux de ſe rendre toûjours favorables; c'eſt ce qui a donné lieu au fatal Proverbe que *Qui bâtit, ment*, pour ſignifier que quelque précaution que l'on prenne, on eſt toûjours trompé, & du côté du temps où l'on ſe promet ſon Bâtiment parfait, & du côté de la dépenſe qui excede d'ordinaire d'un bon tiers au moins tout ce que l'on a pû reſoudre; & encore du côté de la bonté & de l'iſſuë-

de

de l'Ouvrage qui n'eſt preſque jamais ſi bon qu'il devroit l'être.

La maxime certaine parmi nous, eſt que les Maſſons, les Charpentiers, Couvreurs & autres Ouvriers de cette ſorte, ſont garands de leurs Ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils ſont achevez quand ce ſont des Ouvrages d'une matiere ſolide; & pendant ſix ans quand l'Ouvrage eſt de terre ou d'une autre matiere mediocre: les Architectes, & generalement tous ceux qui prennent les Ouvrages en leurs noms ſont aſſujettis à cette garantie; mais elle ne s'entend pas aux cas fortuits, tels que ſont les tonnerres, les inondations extraordinaires, les guerres: on ne voit pas même qu'on aſſujettiſſe à cette garantie les Menuiſiers, Plombiers, Carreleurs & Paveurs; cependant ces Artiſans ne doivent pas être moins reſponſables que les autres des vices de leurs Ouvrages, du moins pendant ſix ans; ſçavoir les Menuiſiers de la verdeur & autres mauvaiſes qualitez des bois, & de leur méchant aſſemblage; les Paveurs de la tendreté du Pavé, les Carreleurs du mêlange d'un plâtre éventé avec la pouſſiere: ces défauts particuliers ne laiſſent pas d'avancer la ruine des Maiſons; la voûte d'une cave perit, parce que le pavé eſt peu joint, mal cimenté & trop uni; un gros mur s'entraîne à cauſe des eaux d'une goutiere qui n'eſt pas bien ſoudée; un plancher ſe détruit, parce que le careau s'éleve faute d'être poſé en bon joint & ſur un plâtre mêlé graſſement. Il en eſt ainſi de quantité d'autres malfaçons, que les Ouvriers, plus attentifs à leurs interêts qu'à leurs devoirs, pratiquent tous les jours; c'eſt pourquoi il n'y a nulle raiſon d'en diſpenſer aucuns de la garantie de la Loi que nous avons adopté par nos Uſages & nos Reglemens.

Les Ouvriers aſſurent qu'ils ne ſont point ſujets à garantir les Ouvrages publics. La raiſon qu'ils en rendent, eſt que les dégradations n'y ſurviennent ſelon eux, que par des cas fortuits & des forces majeures, dont ils ne peuvent jamais être reſponſables. Mais il n'y auroit point de raiſon d'exempter de la garantie l'heritage du Public, dont l'interêt l'emporte toûjours ſur le particulier, que les Ouvriers doivent certainement garantir. Auſſi les Loix demandent-elles quinze années de garantie des Ouvrages publics; il n'y a aucune Ordonnance qui ait abregé ce terme, ainſi il ne dépend point des Entrepreneurs de le raccourcir ni de l'ôter, ils ne doivent pas moins au public qu'aux particuliers; la Profeſſion publique qu'ils font de leur Art, ſuppoſe en eux une connoiſſance ſûre & moralement infaillible de leurs Regles & de toutes les choſes qui en ſont l'objet, ils ſont inexcuſables ſur les vices, ſur les irregularitez & ſur les défauts qui paroiſſent ou qui ſont cachez, mais que le temps ſeul peut rendre évidens; c'eſt pourquoi la Loi veut qu'ils en ſoient garands, eux & leurs heritiers pendant quinze ans, qui eſt le temps que l'on a jugé neceſſaire pour découvrir les défauts des materiaux & de la conſtruction, où tout doit être de deſſein & de reflexion, & où l'Ouvrier ne doit rien faire, ni rien employer qui n'ait été vû, choiſi & preferé. Il eſt vrai que les Ouvriers ne peuvent être reſponſables des dégradations qui arrivent par forces majeures & par cas fortuits, ſans qu'il y ait de leur faute; mais auſſi ce qu'ils appellent force majeure & cas fortuits, ne l'eſt pas toûjours; il y a des cas fortuits nez avec l'Ouvrage, ce ſont ceux qui procedent de la mauvaiſe façon ou de la mauvaiſe qualité des materiaux qu'on y a employé; comme cette mauvaiſe

façon & les mauvais materiaux occaſionnent tous les accidens & toutes les ruines de l'Ouvrage, on ne peut pas nier que l'Ouvrier ne ſoit indiſpenſablement tenus de le reparer, puiſque le deſordre vient de ſon fait; il eſt donc alors ſans difficulté dans le cas de la garantie, autrement tous les défauts & les vices des Edifices publics que le Ciel & le temps découvre, ſeroient des effets des Aſtres, & par cet aveugle préjugé, l'Ouvrier viſiblement coupable triompheroit du Public dans le même temps qu'on pourroit voir au doigt & à l'œil, par les apparences de la conſtruction, qu'il eſt impoſſible que ſon Ouvrage ſubſiſte, parce qu'il eſt peu ſolide, mal fait, & les materiaux mal choiſis & defectueux. Il y a d'autres cas fortuits, que j'appelle étrangers à l'Ouvrage, parce que le Ciel ou la fureur des hommes en ſont les auteurs, & la prudence humaine ne ſçauroit les prévenir ni les parer; tels ſont les incendies, les tremblemens de terre, les grands débordemens, les ravages de la Guerre, les tonnerres, les vents extraordinaires, &c. Voilà les forces majeures qui affranchiſſent l'Ouvrier de l'obligation de refaire ſon Ouvrage. Ainſi avant qu'un Ouvrier puiſſe propoſer que c'eſt par un cas fortuit & par une force majeure que ſon Ouvrage eſt détruit, il faut qu'il prouve qu'il n'y a point eu du tout de ſa faute, ni dans la qualité, ni dans l'emploi des materiaux; & pour que ſa juſtification ſoit averée, & qu'il puiſſe avoir ſa décharge, il faut qu'il faſſe faire en preſence des Juges de bons Procès-verbaux, viſite & examen par des Experts connoiſſans, ſcrupuleux, exacts & pénétrans, qui ne ſçachent point par complaiſance, par pitié ou par charité pour l'Ouvrier, imputer à la Providence tout le mal qu'il a lui-même cauſé, par exemple, un avant-bec a été bâti ſans faire corps avec la pile, un cintre eſt ſi ſurbaiſſé qu'il ne bande point, les piles ſont trop foibles, les pilotis peu enfoncez; voilà des vices dans la conſtruction, dont on doit certainement augurer un prompt deſordre, qui ne peut être imputé qu'à l'ignorance ou à la negligence de l'Ouvrier: les pierres ont été employées toutes vertes ſur l'arrierre ſaiſon, où elles ſont poſées en délit, le mortier eſt ſec & ne lie point, les bois ont été coupez dans leur ſéve au commencement des Lunes & ſur leur retour; voilà des vices dans les materiaux, qui font conjecturer une prompte ruine; cependant ces vices, ſoit de materiaux ſoit de conſtruction, ne paroiſſent pas, ou du moins ils ne ſont pas ſenſibles lorſqu'on reçoit l'Ouvrage & qu'on verifie l'execution du Marché dans l'an après qu'il eſt achevé, ils ne ſe découvrent qu'à la ſuite des temps; il eſt néanmoins indubitable que dans ces deux cas, vices de Materiaux ou vices de conſtruction, l'Ouvrier eſt tenu des dégradations. De même, on voit ſouvent des Ponts tout de pierre, qui n'ont été renverſez que parce que les aſſiſes n'étoient point attachées les unes aux autres, & ne faiſoient que de ſimples paremens ſans autres lits que de ſix ou huit poûces & ſans boutiſſes, ce qui eſt un défaut conſiderable; car les grandes eaux arrachant peu à peu le mortier du joint des pierres, elles s'y font un paſſage, baignent & battent la pierre de tous les côtez, en ſorte qu'entraînée par ſon propre poids, & n'étant point attachée par aucun crampon elle ſe déplace, & ſe trouvant oppoſée au cours de l'eau, les premiers glaçons l'entraînent, & après elle les aſſiſes du même lit ſucceſſivement; enſuite le corps de la pile qui n'eſt bâti que de moüellons & de mortier ſec & terreux, n'étant plus

défendu par les aſſiſes, & étant heurté par l'eau & les glaçons, il ſe dégrade & tombe : Voilà encore un de ces cas que l'Ouvrier peut appeller fortuit ; mais qui ne peut cependant être imputé qu'à ſa faute. Il y a quantité d'autres accidens & de fraudes, ſoit volontaires ou involontaires, qui n'arrivent ou ne ſe verifient qu'à la longue ; ainſi il faut donner du temps pour découvrir les imperfections de l'Ouvrage, & il faut obliger l'Ouvrier à réparer les défauts qui ſont ſur ſon compte & qui ne doivent éclater qu'avec le temps, c'eſt-à-dire dans les quinze années, à compter du jour du parachevement des Ouvrages publics ; car pour ce qui eſt de la reception que nous en faiſons ſur la fin de l'an après qu'il eſt achevé, ce n'eſt qu'une verification de l'execution du devis & du Marché, mais ce n'eſt pas une approbation ni une reconnoiſſance que tous les materiaux qui forment l'Ouvrage ſoient parfaits, ni que la conſtruction en ſoit exacte & ſans reproche : quelque habile que ſoit celui qui fait cette reception, il eſt impoſſible qu'il puiſſe ni devenir ce qui ne paroît pas, ni devancer par un Jugement prophetique ce qui arriveroit ; il ne peut pas, par exemple, augurer qu'une pierre ne ſe feüilletera pas au bout de ſix ans ; les yeux peuvent bien décider ſur l'ordre & l'arrangement exterieur ; mais ils ne peuvent pas voir le dedans, & l'eſprit ne peut pas juger ſi une poûtre ſe caſſera dans dix ans ; c'eſt au temps qu'il faut s'en rapporter.

CHAPITRE V.

Des Sous-Domeſtiques des Chefs de Famille.

IL faut d'abord les conſiderer dans l'interieur de la Maiſon, parce que c'eſt là le centre de l'Economie Champêtre, & c'eſt de lui qu'ils doivent tout animer. La Terre eſt une bonne mere, mais elle veut être careſſée ; elle eſt ſterile & ingratte ſi on ne la cultive ; & en récompenſe, elle ne refuſe rien à nos ſoins.

Le ménage des Champs demande du génie & de l'action de la part de celui qui le conduit, ſur tout dans les commencemens ; il faut qu'il ſoit induſtrieux, attentif & laborieux pour trouver les occaſions & veiller ſur tout le détail, qui eſt un des principaux points de l'Economie des Champs, le ſçavoir faire qui en eſt le nœud, ne s'acquiert que par l'experience, maîtreſſe des choſes.

Le premier ſoin du Maître doit être de conſulter à quoi ſes Terres ſont propres, & où peut aller leur fecondité, pour regler là-deſſus quel uſage il en fera, à quoi il emploira ſes Domeſtiques & ſes engrais, & quelle ſera ſa dépenſe & le débouchement de ſes produits ; par exemple, il plantera des Vignes dans les Terroirs ſecs & pierreux ; il ſemera des Bleds dans les Terres fortes ; s'il a des Prairies ou des Pâturages, il s'appliquera à commercer des chevaux, bœufs ou moutons, ſuivant le qualité des herbages convenables à ces differens beſtiaux ; s'il a des bois, il en fera commerce, & il en augmentera le profit par les Cochons qu'il y mettra en glandée ; il fera des Plantes aquatiques dans ſes Prairies, s'appliquera à avoir des Chan-

vres, des Lins, des Huiles, du Houblon, des Laines, des Pigeons, des Fromages, du Miel, des Fruits ou autres Grains, Plants, Beſtiaux ou Danrées, ſuivant les differens avantages que le hazard ou la ſituation des lieux pourroit lui procurer ; il examinera quel profit il pourroit faire ſur les Beſtiaux qu'il donneroit à Cheptel ; quel eſt le meilleur de faire valoir ſes Terres, ou de les affermer, à l'argent où à l'eſpece ; & ainſi de quantité d'autres traits d'Economie qui ſeront répandus dans cet Ouvrage.

Si nôtre Chef-de-Famille fait quelque acquiſition, avant que de la conclure, il doit être attentif non ſeulement à ne la faire qu'avec ſûreté & bons Titres, mais encore à bien prévoir les Charges neceſſaires, comme Droits Seigneuriaux, Cenſives, Champarts ou autres Rentes Foncieres, Retraits tant Seigneurial que Lignager, Droits de Centiéme & Huitiéme Denier qu'il faut payer au Roy, Droit de Franc Fief qu'il lui faut auſſi payer de vingt années une, quand c'eſt un Roturier qui acquiert un bien noble, &c.

Il faut des Domeſtiques pour être ſervi & pour faire valoir ſon bien, mais il en faut prendre le moins qu'on peut ; car *le grand train abſorbe le grand gain*, & l'Ouvrage ne s'en fait pas mieux.

C'eſt un tréſor que des Domeſtiques fideles ; c'eſt pourquoi lors qu'on eſt aſſez heureux d'en avoir de tels, il faut les garder & leur paſſer des défauts qui ne ſont point eſſentiels.

Il ne faut point avoir trop de familiarité avec eux, ils en deviennent pareſſeux & inſolens, ſouvent juſqu'à ſe perſuader qu'on ne peut ſe paſſer d'eux.

Auſſi pour peu qu'on en ſoit content, & principalement d'un Valet Laboureur, qu'on ſe donne bien de garde de le changer ; car il eſt des Terres comme des enfans, qui n'en valent jamais mieux pour changer de Nourrice.

Un Pere de Famille doit toûjours avoir un eſprit de douceur, commander ſans fierté, ſe faire obéïr ſans aigreur, ſe faire craindre de ſes gens ſans les maltraiter, ni de paroles ni de fait, leur faire faire tous leurs devoirs, les reprendre de leurs fautes, ou les congedier toûjours ſans colere & ſans rudeſſe ; c'eſt le moyen de leur donner plus de confuſion, & de ne ſe jamais commettre.

Comme la plûpart de nos Domeſtiques ſont nos plus grands ennemis, parce qu'ils nous croyent plus heureux qu'eux ſans le meriter, il faut avoir avec eux beaucoup de circonſpection, ne rien dire que ce que l'on veut bien qu'ils publient, & ne s'ouvrir devant eux de ce qu'on a deſſein d'entreprendre que pour en tirer adroitement des lumieres.

Le Chef de Famille aura un Livre journal pour écrire les jours que ſes Domeſtiques ſont entrez chez lui, ce qu'ils ont de gages, & ce qu'il leur paye ; ce qui lui eſt dû, ce qu'il reçoit, & ce qu'il vend ou fait vendre.

Il s'appliquera à ſe faire payer exactement, ſur tout par les Païſans, que le nombre d'arrerages accable plus qu'il ne les ſoulage ; il uſera de ménage en toutes choſes, & mettra tout à profit, ſans néanmoins donner dans l'avarice, qu'il doit éviter autant que la profuſion.

Il ſe formera une eſpece de Commerce des choſes qui ſeront renfermées dans ſon Domaine, n'y laiſſera rien perdre, & fera argent de tout.

S'il ſouhaite être bien ſervi, il n'aura qu'à payer exactement & de bonne grace ſes Domeſtiques & ſes Ouvriers, & les nourrir ſelon leur état.

sans les interrompre pendant leur repas & sans les regarder manger ; c'est un proverbe que *qui paye bien est bien servi.*

Il se rendra ingénieux en toutes choses ; il aura soin de pourvoir aux nécessitez de sa maison pour ce qui le regarde, laissant à sa Femme les soins qui lui conviennent.

Il proportionnera l'Ouvrier à l'ouvrage, & traitera ses Domestiques, chacun conformément à leur humeur.

Qu'il ne se figure pas d'en avoir de diligens, si lui-même ne sçait les rendre tels par son exemple & sa vigilance en veillant sur ce qu'ils font, & se levant souvant le premier pour les ranger à leurs devoirs ; l'œil du Maître engraisse le cheval & la terre ; c'est pourquoi quand même il ne demeureroit pas sur le lieu, il doit y venir souvent en visite.

Sur tout, il est à propos qu'il sçache un peu de tout, afin que lorsqu'il commande on lui obéisse, comme à une personne, non seulement qui a droit de commander, mais encore qui entend ce qu'il commande.

Avant que de se coucher, il donnera ses ordres à chacun de ses Domestiques, afin qu'ils les sçachent & les executent soigneusement le lendemain ; en Hyver, depuis la mi-Octobre jusqu'à la mi-Fevrier, il faut que leur dîner soit prêt avant le jour, afin que quand il commence à paroître, chacun se rende à son travail ; & comme ces jours-là sont fort courts, il ne faut pas souffrir qu'ils reviennent de leur ouvrage qu'il ne soit presque nuit, pour souper aussi-tôt, après quoi chacun ira soigner le bétail & les autres choses commises à sa garde : & le Pere de famille ne dédaignera pas en se promenant d'aller voir si tout est gouverné comme il faut, tenant toûjours pour maxime sûre, que l'œil du Maître porte l'abondance par tout : après cet exercice jusqu'à ce qu'il soit temps de s'aller coucher, les Valets & les Servantes pendant les quatre mois d'hyver, seront employez à passer le reste de l'après soupé à des ouvrages qu'on leur donnera suivant la saison, le temps & les païs, ne fut-ce qu'à leur faire mettre en bon état tous les outils du labourage & du Jardin, qu'on doit avoir en bon nombre & bien gardez.

C'est une bonne & ancienne regle qu'il ne faut jamais faire de jour ce qu'on peut faire de nuit ; ni pendant le beau-temps ce qu'on peut faire pendant le mauvais ; comme de faire curer les Etables, tondre les Hayes, arracher les épines des Prez & des Terres, couper du bois, charier des matereaux, tirer la marne, & autres pareils ouvrages qui ne se font que quand on ne peut rien faire de meilleur.

La vigilence du Maître se fera encore voir, aux soins qu'il aura de bien entretenir tout ce qui dépendra de son Domaine, pour prevenir les inconvéniens qui en pourroient arriver ; & s'il y a des ouvrages à faire, il en fera un juste discernement, pour les faire faire chacun à son rang, préférant toûjours l'utile à ce qui ne donne que du plaisir.

Il doit être également attentif à se faire payer sans dureté de tout ce qui lui est dû, à ne rien laisser prescrire ni dégrader ; car une tuile & un chapon de rente qu'on aura perdu par négligence, en entrainent vingt autres.

Il faut aussi qu'il s'applique à ménager & varier si-bien son fond, qu'il lui rapporte autant que faire se peut, tout ce qui lui sera nécessaire & utile dans son ménage champêtre ; car c'est un profit & en même-temps un plaisir très-

grand, que de trouver tout chez ſoi, & de n'avoir point toûjours à débourſer & à courir ailleurs pour l'avoir : le détail du ménage fournit tous les jours quantité d'occaſions qui ſont connoître que ce n'eſt point un petit profit, & que rien n'eſt plus utile & plus commode que d'avoir tout chez ſoi.

De même c'eſt une choſe fort avantageuſe, quand la terre eſt partagée aux differens uſages qui ſont les plus généraux & les plus ordinaires, & qu'il s'y trouve un peu de toutes les eſpeces de productions ; des bois, des prez, des grains, des eaux, des vignes, des fruits, des plants de toutes ſortes : par là on fournit à tous ſes beſoins & aux varietez du débit & du commerce : & de plus quand une eſpece manque à produire, on en eſt dédommagé par la fecondité d'une autre. C'eſt pourquoi nôtre Econome partagera ainſi ſes terres à differens uſages, chacun ſuivant ſon génie, s'il n'a pas trouvé ce partage déja fait. Les Prez & les Bois ſont pourtant les biens les plus eſtimez, parce qu'ils produiſent ſans qu'on y apporte ni ſoins ni dépenſe, & ils ne ſont point ſujets à quantité d'accidens & de révolutions comme les autres biens.

Un point des plus importans du ménage des Champs, eſt de bien entendre à ſe défaire avantageuſement de tout ce qu'on dépoüille, & de s'appliquer ſur-tout à multiplier ſur ſes terres les productions dont le Maître tirera le plus d'argent, ſoit par le courant de ſa Province, ou par ſon ſçavoir faire.

C'eſt-là où doivent tendre la plûpart de ſes vûës, & l'Economie de ſes ordres & de ſa maiſon doit ſe rapporter à ce but principal, afin que toute l'harmonie du commerce ſoit bien entendue & que le Maître qui étudiera les bons débouchemens & guettera les occaſions, n'en manque aucune. Ainſi l'on voit quantité de Bourgeois des Villes de Provinces, gagner conſiderablement ſur les fruits qu'ils recüeillent dans les Campagnes, quand ils ſçavent ſe procurer des débouchemens ou attendre les occaſions. On voit même des gens qui de terres de peu d'étenduë mais bien conduites par des Maîtres attentifs au Commerce de leurs productions, s'en font un revenu conſiderable : les uns s'appliquent aux Vins, aux Eaux-de-vie, les autres aux Grains & particulierement au Bled : Ceux-ci aux Beſtiaux, ſoit Chevaux Bœufs ou Brebis ; Ceux-là, aux Huiles, d'autres aux Lins, Chanvres, Cordages & Toiles, &c. Chaque Province a ſes productions favorites, & ſes débits ou débouchemens avantageux ; c'eſt aux gens du Maître à en ſçavoir profiter. Nous voyons tous les jours des gens qui ſans aucun fond, ſans autre ſecours que leur induſtrie, font leur fortune à revendre ce que les autres dépoüillent ; en ſorte que quoiqu'ils ne faſſent ainſi que glaner au Champ du Maître, ils y recüeillent plus que lui. Ce qui doit réveiller tous les bons Economes, & animer leur induſtrie pour ne pas abandonner à d'autres les profits qu'ils peuvent faire eux-mêmes ſur leurs propres biens. Quand on a le temps de s'appliquer à ce point de l'Economie Champetre, c'eſt ne joüir de ſon héritage qu'en partie, que de ne s'étudier pas à en pouſſer les profits juſqu'au bout. Les eſprits les plus bornez pour peu qu'ils veullent s'appliquer ſont tout d'un coup au fait ; on remarque même que ce ſont ceux qui y font aſſez ſouvent les plus grands progrez, parce que le détail & le mécaniſme de cet Economie Champêtre eſt ordinairement conforme à leur génie : leur vigilence n'eſt que trop à ſouhaiter dans toutes les autres perſonnes qui ont du bien à la Campagne, & il eſt également loüable & fructueux à tout le monde de bien conduire l'Economie de ſon heritage juſqu'où elle peut aller.

Il n'y faut que du goût, & quand on l'a ce goût, tout le reſte vient bien vîte : il n'y a que les premiers eſſais, les premiers arrangemens qui coutent quelques démarches ; quand une fois l'établiſſement du Commerce eſt fait, il ne faut preſque plus rien pour en entretenir l'harmonie & le courant ; on y trouve tous les jours de nouveaux débouchemens, de nouvelles occaſions ; le nom, le goût du Maître, & le gain qu'il fait de jour en jour, aiguiſent ſon eſprit, l'animent, & lui font de toutes ſes dépoüille un retour très-avantageux.

Les ſalaires des Domeſtiques ſeront reglez ſelon leur emploi ; par exemple, un Valet de charuë doit plus gagner que les autres, ſes gages peuvent aller depuis vingt juſqu'à trente écus, & même juſqu'à cent livres quand il eſt robuſte, adroit & qu'il entend bien à gouverner les chevaux ; Il y a des endroits où l'on donne à un tel Valet juſqu'à cinquante écus ; mais on n'en prend guere de ce dernier prix qu'on n'ait un gros labourage à mener, & pour lors ce Valet outre ſa charuë qu'il tient, ſoigne encore que les autres qui labourent pour le même Maître aillent comme il faut, & ſçait bien ſon métier. Un Valet vigneron peut gagner depuis dix, douze écus, juſqu'à quarante-cinq livres, quand il ſert bien ſon Maître. Un Berger a de gages cent livres, lorſqu'il a à conduire un troupeau de deux ou trois cens bêtes à laîne ; quand ce troupeau eſt moins nombreux, les gages diminuent à proportion. Les gages de la premiere Servante peuvent monter depuis huit juſqu'à dix écus ou quarante livres, encore faut-il que ce ſoit une Servante qui entende parfaitement le ménage de la Campagne, & qui ſache débiter & acheter les danrées. Pour les autres Servantes dont l'emploi eſt d'aller garder les vaches ou les moutons, on ne leur donne que vingt, ou vingt-deux livres.

Ceux qui ſont d'un rang ſuperieur augmenteront à proportion le nombre de leurs domeſtiques & leur dépenſe ; ils donneront par exemple quarante livres par an au Marêchal pour les fers de quatre chevaux, vingt livres au Scellier pour les harnois, quarante livres au Charon, trois cens livres à un Maître d'Hôtel, la moitié au Valet de Chambre, autant à l'Officier d'Office, deux cens livres au Cuiſinier, cent livres au Cocher, quarante-cinq livres au Palfrenier, & ainſi du reſte, mais tous ces prix varient ſuivant les temps, les lieux, les beſoins du Maître & la capacité du domeſtique ; ce que le Maître peut faire de mieux eſt de faire un Bordereau des gages & de toute la dépenſe qu'il a à payer pour conſulter ſes revenus, qu'il ne doit même jamais conſommer entierement, parce qu'il en doit mettre par chacun an le quart ou le cinquiéme en reſerve pour ſe faire un fond de reſſource pour les maladies, inſolvabilité, feu, guerre, orages, dépenſes extraordinaires & autres occaſions imprévûës ; pour qu'on puiſſe ſe regler il y aura à la fin de ce Chapitre une table à trois colonnes par laquelle on verra 1°. ce qu'on a à dépenſer par jour à proportion de ſon revenu annuel, c'eſt ce qu'apprendront la deuxiéme & la troiſiéme colonnes ; 2°. ce qu'un certain principal doit rapporter de claire & par an au denier vingt qui eſt toûjours le denier courant ; c'eſt ce qu'on trouvera dans la premiere & deuxiéme colonne ; 3°. à quoi une dépenſe journaliere montera par année & de combien en ſera le principal, pour connoître cela il n'y a qu'a rétrograder de la troiſiéme colonne à la deuxiéme & à la premiere, en ſuivant la ligne de la ſomme propoſée.

La Maîtreſſe prendra ſur ſon compte ce qu'elle pourra faire pour ſon mary, & de plus elle aura l'œil ſur ſes Servantes, ſoignera que le dedans de la maiſon

ſoit dans un très-bon ordre, qu'on n'y voye rien traîner, que toutes choſes y ayent leur place ſans confuſion & que la propreté brille par tout ; elle ſera diligente, aſſiduë & ſédentaire, ſur-tout quand le mary ſera abſent pour les affaires du dehors ; elle s'appliquera à ſçavoir tellement ménager les denrées & les proviſions, que les unes ne ſe vendent que dans les ſaiſons convenables, & les autres ne ſe conſomment pas avant le temps ; elle fera ſa principale étude du détail du ménage ; tels ſont les ſoins qu'elle doit avoir de faire ourdir de la toile pour l'uſage de la maiſon, d'avoir de la laine en reſerve pour faire de la *Tirtaine* pour habiller les domeſtiques, pendant les veillées de faire occuper ſes ſervantes à coudre, filer, tiller du chanvre ou autres ouvrages ſuivant les ſaiſons, &c. Faire quantité de petites épargnes & amaſſer bien des douceurs qui font honneur & profit dans les occaſions.

La Maîtreſſe veillera ſur les animaux qui font une bonne partie du profit de la maiſon, & principalement ſur la baſſe-court pour qu'elle ſoit abondante & qu'il n'y ait point de marchez qu'elle n'y envoye porter de la volaille, ou quelque autre danrée.

Elle ne ſe fiera pas entierement à ſes Servantes de tout ce qui les regarde ordinairement, comme de leur laiſſer paîtrir le pain ſans examiner ſi elles ne mêlent point de la farine du Maître avec celle qui eſt deſtinée pour les domeſtiques ; ou ſi elles n'en font point en cachette quelque pain ou patiſſerie pour elles.

La Maîtreſſe ne dédaignera pas de viſiter ſouvent la Laiterie qui en ſera plus propre & mieux garnie.

Elle tiendra un mémoire exact du linge qu'elle mettra à la leſſive, & des danrées qu'elle envoyera vendre ; elle tiendra tout enfermé ſous clefs hormi le pain, & elle donnera par compte à la principale Servante le linge courant, l'étaim & autres uſtanciles du ménage, afin qu'elle lui en réponde, en cas que par ſa faute il s'en perde quelque piece : Enfin nos Chefs de famille veilleront ſi-bien à tout, le mari à l'amendement, labours, ſemailles & dépoüilles de ſes terres, à la garde & vente de ſes grains, vins & fruits, & la femme à tout ce qui eſt du détail de l'Economie champêtre, que rien ne leur échappe, & que tout leur rapporte du profit parce que tout peut en rapporter à qui ſçait l'entendre.

TABLE.

Pour ſçavoir 1°. Ce qu'une ſomme propoſée rapporte d'interêt par an, 2°. Ce qu'on a à dépenſer par jour à proportion de ce qu'on a par an, 3°. A quoi une dépenſe faite tous les jours, montera au bout de l'année, & de combien en ſeroit le principal.

Voyez l'uſage de cette Table ci-deſſus page 71.

Principal fait	*par an*	*par jour.*
300000. liv.	15000. liv.	41. liv. 1. ſ. 11. d.
200000.	10000.	27. 7. 11.
180000.	9000.	24. 13. 1.
160000.	8000.	21. 18. 4.
140000.	7000.	19. 3. 6.
120000.	6000.	16. 8. 9.
100000.	5000.	13. 13. 21.

80000.

Principal fait	*par an*	*par jour.*
80000. liv.	4000. liv.	10. liv. 19. s.
60000.	3000.	8. 4. 4.
40000.	2000.	5. 9. 6.
20000.	1000.	2. 14. 9.
18000.	900.	2. 9. 3.
16000.	800.	2. 3. 10.
14000.	700.	1. 18. 4.
12000.	600.	1. 12. 10.
10000.	500.	1. 7. 4.
8000.	400.	1. 1. 11.
6000.	300.	16. 5.
4000.	200.	10. 11.
2000.	100.	5. 5.
1800.	90.	5.
1600.	80.	4. 5.
1400.	70.	3. 10.
1200.	60.	3. 4.
1000.	50.	2. 7.
800.	40.	2. 1.
600.	30.	1. 7.
400.	20.	1. 1.
200.	10.	6.
180.	9.	6.
160.	8.	5.
140.	7.	4.
120.	6.	4.
100.	5.	3.
80.	4.	2.
60.	3.	2.
40.	2.	1.
20.	1.	

CAPITRE VI.

Des Provisions de la Maison.

COmme la regle est l'ame de l'*Economie*, & que sans elle on dissipe bien vîte son bien, loin d'en amasser ; le premier soin du Maître sera de proportionner sa dépense journaliere à son revenu.

Et son second soin sera de faire & de distribuer à propos les provisions de sa maison.

Du Pain.

Le Pain tient la premiere place des Provisions de la Maison.

On en fait de trois ſortes, l'un pour le Maître, l'autre pour les Valets & Servantes, & le troiſiéme pour les chiens.

Le premier ſe fait de froment pur; on mêle du Seigle ou du Méteil dans le ſecond; & le troiſiéme ne ſe fait que des recoupes, autrement dit du ſon.

Pour faire le Pain, il faut outre le bon bled, que le moulin, les eaux, le four, & la façon y contribuent.

Le *Pain de cuiſſon* ou de *ménage*, eſt celui que les Bourgeois cuiſent à la maiſon, ſoit à la Ville, ſoit à la Campagne: il eſt ordinairement compoſé de farine de froment & paîtri un peu légérement, & c'eſt le Pain du Maître.

On fait le *Pain de braſſe* de farine de méteil pur: il ſoutient beaucoup & ſe donne aux gens accoutumez à travailler du corps & à vivre groſſierement.

On peut par occaſion faire d'autres ſortes de Pain pour régaler ſes amis; la diverſité de mets qu'on trouve à la Campagne n'eſt pas un de ſes moindres agrémens. On fait du *Pain à la Reine*, *du Pain mollet*, *du Pain à la mode*, *à la Montauron*, *du Pain de Segovie*, *de Gentilly*, *du Pain de condition*; ce ſont diverſes façons & préparations que donnent les Boulangers de *petit Pain* à celui qu'ils vendent. Ils mettent du lait au Pain à la mode, à la Montauron, de Segovie, &c. du ſel & de la levûre de biére au Pain à la *Reine*; du beure au Pain de Gentilly; & en tous ces Pains, la farine eſt très-fine de bon bled & la pâte paîtrie mollement & beaucoup levée.

Je ne parlerai pas du *Pain de Goneſſe* ni du *Pain Chaland* ou de *Corbeil*, parce qu'ils ne ſont d'uſage qu'à Paris, comme l'eſt à peu-près le Pain *de Mouton* qui eſt un petit Pain ſaupoudré de quelques grains de bled, que les Pâtiſſiers font aux jours des Etrennes & bonnes Fêtes, & que les Valets donnent aux petits enfans, & les petites-gens aux riches, en forme de petits preſens.

Le Pain de cuiſſon, autrement Pain de ménage, qui eſt le Pain qui ſe cuit chez les Bourgeois pour eux-mêmes, veut être paîtri mollement, compoſé de bonne farine & bien façonné; pour le rendre léger on fait une levûre à peu-près de la ſixiéme partie de la farine qu'on veut employer. Si l'on veut ſaler ce Pain, il faut mettre le ſel dans l'eau avant de la faire chauffer, il en ſera plus ſavoureux & plus délicat.

Des Bleds & autres Grains.

A l'égard des Bleds, le froment eſt toûjours le meilleur; le Méteil vient après, puis le Seigle & l'Orge, & enfin l'Avoine, les Pois & la Veſce. Les trois derniers grains ne ſervent qu'à faire du Pain pour les pauvres gens. On ne dit rien ici des differentes eſpéces de fromens, chacun les employera tels qu'il les recuëillera. Nous dirons ſeulement que celui qui croît dans des terres fortes & ſabloneuſes ou pierreuſes, eſt meilleur, ſe garde mieux & fait un pain plus léger & de meilleur goût.

Plus le Bled eſt vieux plus il profite; c'eſt pourquoi on fera toûjours en ſorte d'en avoir d'année à autre ſa proviſion, pour en manger trois ou quatre mois après que le nouveau eſt recuëilli.

Il y en a qui aiment mieux le bled nouveau que le vieux; on ne diſpute point des goûts, mais je dirai ſeulement à l'avantage du vieux bled, qu'il eſt plus ſain & fait plus de profit que le nouveau: plus de profit, parce qu'il eſt plus ſec, s'attache moins aux meules du moulin & fait une meilleure pâte; & il eſt plus ſain

que le nouveau, parce que le dernier n'est pas déchargé des parties volatiles & de l'humidité qui nuisent au corps & qui sont une espece d'excrément qu'on voit que le bled nouveau rend tous les ans en suant quand il est entassé dans la Grange; & c'est pour qu'il ne s'échauffe point qu'on arrose les gerbes d'eau, lit par lit.

Bien des gens prétendent que le bled se conserve mieux en paille que battu, parce que la substance du grain s'évapore bien moins, tant qu'il est enfermé dans la balle; on prétend aussi que le bled nouvellement battu fait le pain plus blanc, d'un goût plus délicat & sensiblement meilleur que quand il est fait de grains gardez au Grenier; c'est pour ces deux raisons qu'ordinairement on n'en fait battre à la Campagne qu'à mesure qu'il en faut pour vivre; mais aussi la farine du bled nouvellement battu ne rend pas tant & ne se conserve pas si bien que celle du grain qui a reposé & meuri dans le Grenier. Le froment de Mars fait du Pain plus blanc & de plus belle pâtisserie que le froment ordinaire.

Le bled tel qu'il soit ne peut pas faire de bon Pain, s'il n'est bien vanné, (le mauvais & les ordures qu'on en sépare sont pour la volaille) ensuite on le crible & on le fait bien secher au Soleil sur des draps blancs, & on le frotte si on veut bien s'en donner la peine avec les mains, c'est le moyen d'en ôter la poussiere qui y est attachée & qui donne un mauvais goût au pain; quand il est trop sec, on le bassine d'un peu d'eau comme on fait dans les Païs chauds; c'est assez d'une pinte d'eau pour quatre boisseaux de froment mesure de Paris, puis on l'envoye au moulin quand il est ressuyé. Le bled qu'on destine pour la provision de la maison doit être bien conditionné; c'est-à-dire, il faut que le grain en soit bien nourri & non ridé, c'est pour lors qu'il s'en garde mieux: mais de quelque nature que soit ce bled, la veritable maxime du ménage veut qu'on sçache à combien de mesures peut monter la provision, & qu'on la mette en réserve avec quelque mesures de plus pour pouvoir aller jusques à l'arriere-saison. La provision du Maître sera séparée de celle des Domestiques, & l'une & l'autre bien conservée, soit en paille, soit battuë. Quelques gens fort entendus au ménage trient ces provisions dès les Champs, & les font entasser séparément dans une des travées de la Grange, & quand c'est du froment ils le font cribler après qu'il est battu, & en mêlent les criblures parmi le bled dont on fait le Pain des Domestiques, à l'exception de l'Yvroye, de la Vesce & de la Nielle qui ne sont bons que pour la volaille.

Des differentes sortes de Moulins.

On ne sçavoit autrefois ce que c'étoit qu'un Moulin, & lors qu'on vouloit faire de la farine on broyoit le bled dans un mortier, & ce travail étoit si pénible qu'on l'imposoit pour peine aux Esclaves qui avoient coûtume de tromper leurs Maîtres.

Les *Moulins à eau* (ce sont ceux qu'une Riviére, ou une chûte d'eau fait tourner,) sont à préférer aux autres, parce qu'ils moulent d'un mouvement égal, font la farine plus abondante & moins de son, sur-tout quand l'eau qui les fait tourner est rapide.

Les Moulins à vent (ce sont ceux qui tournent par la force du vent qu'on recuëille dans des toiles ou volants) ne moulent pas toûjours également comme les premiers, parce que le vent interrompt le mouvement des meules à mesure qu'il augmente & qu'il change.

On a auſſi des *Moulins à bras* portatifs, pour l'armée ; on les fait tourner à force de bras, ou par un cheval ; ils ne rendent pas la farine ſi belle & on ne s'en ſert que dans ces grands beſoins.

Il n'importe que ce ſoit un moulin à eau ou à vent, où l'on aille pour moûdre ; mais il eſt bon d'avertir de prendre celui qui moûdra le plus promptement ; la raiſon eſt que broyant le bled, il en moud moins le ſon, & en rend ainſi la farine plus rafinée, ce qui ne peut que cela ne faſſe de bon Pain, ſur-tout lors que cette farine a paſſé par un fin bluteau.

Il y a ordinairement des bluteaux dans le moulin pour ſéparer le ſon de la farine ; chaque bluteau eſt une eſpece de grand ſas ou tamis long & Cylindrique fait de pluſieurs cercles qui ſoutiennent une piece de toile de ſoye ou autre étoffe plus ou moins fine, à travers de laquelle la farine tombe dans la mai du moulin : on prend tel bluteau qu'on veut, ſoit le fin, celui des Boulangers qui fait encore la farine plus fine, ou le commun qui ſert ordinairement aux Bourgeois, & le gros qui fait la farine du pain des Domeſtiques.

Il y a des païs où on ne blute point la farine, en ſorte qu'elle ſort de deſſous les meules pêle-mêle avec le ſon ; mais quand on veut mettre cette farine en œuvre, il faut toûjours la paſſer au tamis : les uns la tamiſent très-finement, font leur pain de cette premiere farine, & ce qui en reſte ſe paſſe dans un tamis plus gros, d'où ils tirent encore une farine commune, qu'ils mêlent parmi celle des Domeſtiques.

D'autres plus ménagers, paſſent la farine qui vient du moulin ſans être blutée, par un tamis commun, dont ils font ſortir autant de farine qu'ils peuvent, & le ſon qui reſte eſt pour la nourriture des animaux.

Les Moulins où l'on ſe ſert de bluteaux, ſont plus commodes, d'autant qu'ils épargnent la peine de paſſer la farine par le tamis ; il vaut mieux pour le profit, bluter la farine de méteil & de ſeigle, que de la paſſer au tamis, parce que le mouvement du bluteau eſt plus fort & détache mieux la farine & le ſon.

Il faut ſur tout ne point donner à moûdre dans un moulin rebatu de nouveau ; car la farine ſort d'entre les meules toûjours pleine de gravier, & le moulin rend plus de ſon que de farine, à cauſe des trop grands jours que la pointe du marteau, avec lequel on a rebatu les meules, y laiſſe d'abord : c'eſt pourquoi il faut attendre qu'il y ait eu auparavant deux ou trois bichets, ou meſures de bled de mouluës : & alors quand on voit le moulin en bon train, il y a de l'Economie à y faire moudre du bled pour quatre mois. Car la farine vieille fait beaucoup plus de profit, que celle qui eſt mouluë nouvellement.

Des differentes Farines, de leurs uſages & de la maniere de les conſerver.

La Farine de froment comme la meilleure de toutes, fait auſſi le meilleur pain. La farine de ſeigle dont la pâte biſe ſert aux Pâtiſſiers & aux Perruquiers, pour mettre au four les Pâtez & les Perruques, n'eſt pas à beaucoup près ſi eſtimée ; elle fait un pain gras pâteux, noirâtre & deſagréable au goût, mais cependant nourriſſant & rafraîchiſſant ; c'eſt pourquoi il y a des femmes qui en mangent exprès pour ſe tenir le tein frais & le ventre libre. On en fait auſſi pour nourrir les chiens & engraiſſer les cochons ; toutes les autres bêtes, principalement les poules & les chevaux, ont de l'averſion pour le pain de ſeigle : il ſe conſerve beaucoup plus & ſéche moins quand on y a mêlé un peu de farine de froment.

Celle de bled-méteil fait le pain bien meilleur & facile à digerer. *La farine d'Orge* mêlée avec d'autres donne du pain moins mauvais que celui de seigle, mais il faut la sçavoir bien employer ; on en fait aussi de l'orge mondé en enlevant seulement l'écorce du grain, & de l'orge on en fait une farine grossiere par le moyen d'un moulin fait exprès ; on s'en sert fort communément en décoction dans de l'eau ou dans du lait, il rafraîchit & humecte beaucoup. *La Farine de l'Escourgeon* ou Orge carré, est un secours qui vient aux gens de la Campagne, un peu avant que l'Août soit ouvert, & qui leur aide à attendre les autres bleds ; on en mêle la farine avec d'autre meilleure, pour en rendre le pain plus mangeable, car étant employée seule le pain en est rude, disgracieux au goût, peu substanciel, moins blanc & leger. *La Farine de bled de Turquie* ou Mays s'employe encore pour faire du pain qui est plus blanc & plus substanciel que celui de froment, mais il est très-pesant sur l'estomach ; cependant ceux qui y sont accoutumez s'en accommodent très-bien : dans les païs où il est commun on en fait une espece de boüillie appellée *Gaude*, qui sert de nourriture la plus grande partie du temps à bien des gens de Campagne : on fait du Gruau de la farine *d'Avoine*, qu'on prend en décoction comme l'orge mondé, dans de l'eau ou du lait, & elle produit le même effet.

Pour avoir de la farine de garde on choisira le bled le plus sec & le plus mûr du Grenier ; on mettra la farine qui en aura été mouluë dans une huche, ou autres vaisseaux en lieu sec, car l'humidité fait prendre un goût de moisi à la farine ; sur-tout qu'on soigne que cette huche ou ces vaisseaux soient bien fermez, crainte que la farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe quelque chose de mal-propre.

En Eté on la mettra à la cave, pourvû qu'elle ne soit pas humide, ou bien dans un autre lieu qui soit frais : si c'est en Hiver, la Boulangerie suffira pour la garder. Un Cellier est encore très-propre pour cela.

Enfin, il sera bon de la remuer quelquefois, afin que l'air passant au travers, empêche qu'elle ne s'attache, & qu'elle ne prenne un mauvais goût.

La farine bien conditionnée & de bon bled se garde sept & huit mois.

Ce qu'on appelle *Folle-farine* ou farine *volante*, sert à faire non pas du pain, mais de la cole ; les Meûniers l'amassent & la vendent à ceux qui en ont besoin pour cet effet.

L'Amidon se fait de fleur de froment qu'on met en farine, souvent sans meule, & dont on fait une pâte qui est l'Amidon.

Comment on fait l'Amidon & l'Empois.

Cette pâte d'Amidon se fait donc avec la farine du plus beau froment, moulu bien fin ; d'autres au lieu de le moudre le mettent dans un sac & le laissent tremper long-temps dans l'eau, même pendant plusieurs jours, afin qu'il se gonfle & s'amolliſſe ; quand il est moû & prêt à crever, on tire de l'eau le sac & le bled, & on le tord pour en faire sortir la farine au travers de la toile : cette farine étant ainsi faite par la mouture ou par l'expression, on la moüille & remoüille avec de l'eau bien claire qu'on change cinq fois par jour & autant la nuit, pour la laisser bien fermenter ; on la brasse dans l'eau comme on fait l'orge quand on fait la Bierre ; & avec un crible ou un écumoir, chaque fois qu'on change l'eau, on ôte le son qui nage au-dessus : la farine mêlée avec l'eau tombe

au fond comme du caillé ; on verſe l'eau par inclination, & ce qui reſte au fond eſt l'Amidon, qu'on met ſur des tables ſecher au Soleil ; ſouvent il s'y endurcit ſi fort qu'il faut le couper par tranches. *L'Empois* n'eſt autre choſe qu'une cole délicate faite d'amidon délayé & cuit, dont on ſe ſert pour affermir le linge, afin qu'il ne ſe chifonne pas ſi-tôt, ou pour coller, &c.

Maniere de faire le Pain, & des differens Froments.

Les Eaux les plus legeres ſont toûjours les meilleures ; ainſi en général celles de puits, de ſources & de fontaines ſont à préférer à celles de riviere qui ont toûjours quelque choſe de groſſier : cependant on ne laiſſe pas que de s'en ſervir en bien des endroits avec ſuccès.

Pour faire le Pain, il faut avoir un levain peſant deux ou trois livres, plus ou moins ſuivant la quantité de pain qu'on veut faire ; ce levain n'eſt autre choſe qu'une pâte cruë qu'on a gardé pendant ſept ou huit jours & qui s'eſt aigrie ; il eſt d'une néceſſité indiſpenſable d'en avoir pour faire du pain, ſans quoi on ne pourroit y réuſſir. Ce levain ſe prend ordinairement de la pâte de la derniere fournée de pain qu'on a faite, ſoit de froment, de méteil ou autre nature de pain qu'on veut faire ; ce levain qui n'eſt qu'un morceau de pâte gros à peu près comme la tête, en s'aigriſſant fermente & fait fermenter la pâte ou on le met. Les uns y mettent du ſel, d'autres du vinaigre, d'autres du verjus de grain & des pommes ſauvages, de la levûre ou écume de biére, qui ſont tous des acides qui provoquent la fermentation : de quelque maniere qu'on faſſe le levain, il faut toûjours beaucoup de chaleur pour le conſerver ; pour cela on le couvre de farine, on le met aux pieds du lit entre la paillaſſe & le lit de plume, ou autre lieu chaud. Les Flamands font leur levain en mettant boüillir du froment dans de l'eau dont ils écument la mouſſe qui ſurnage, la laiſſent épaiſſir & l'employent en pâte où elle fait un pain fort leger. Nos Boulangers ſe ſervent plus ſouvent de l'écume de bierre qu'ils détrempent avec de la farine pour en faire le pain mollet.

Les bleds de France les plus eſtimez à Paris ſont ceux de Beauſſe, de la France, de Brie, de Picardie & de Champagne. Le bled de Beauſſe eſt de plus grande montre & ſe pâtiſſe mieux que les autres, parce qu'il vient en terre graſſe & liée ; celui de France eſt plus court & plus petit, parce qu'il croît en terre médiocre, mais en récompenſe le pain en eſt meilleur & plus blanc ; le bled de Brie eſt plus lourd que les précedens, & cependant il rend moins, il eſt plus court, plus petit & fait le pain moins blanc & moins bon que les premiers : le bled de Picardie eſt inferieur aux trois autres, il eſt dur, revêche, plus coéneux, plus difficile à moudre, & il laiſſe toûjours beaucoup de farine dans le ſon ; le bled de Champagne quoique plus abondant que celui des autres Provinces leur céde à toutes, & quoiqu'il ſoit de belle apparence, il rend moins que les & autres, eſt plus long à moudre ; il eſt long, menu & fendu par le milieu.

Un bon ſeptier de farine de bled peſe avec le ſon deux cens quarante livres ; il fait ordinairement cent ſoixante-dix & cent quatre-vingt livres de pain, & l'on tient qu'un boiſſeau de farine bien moulu doit faire ſeize livres de pain.

Pour revenir a nôtre maniere de faire le pain, mettez la quantité de farine que vous voulez, dans une huche qui ſert à pétrir le pain, rangez vôtre farine des deux côtez de la huche, laiſſant un vuide dans le milieu où vous mettrez

le levain : enſuite faites chauffer dans un chaudron la quantité d'eau qu'il vous faut ; quand elle ſera chaude à y ſouffrir aiſément la main, jettez-la dans le milieu de la huche pour détremper le levain, & lorſqu'il ſera bien délayé vous en formerez petit-à-petit, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme, que vous laiſſerez au milieu de la huche, prenant ſoin de la couvrir d'une ſerviette ; renverſez deſſus, les deux côtez de farine qui reſtent, puis la couvrez du couvert de la huche.

Si c'eſt en Hyver, & que le froid ſe faſſe ſentir un peu fort, il faut couvrir le levain de quelque choſe qui ſoit chaud, & même on met quelquefois un réchaud de feu par deſſous, afin que le levain ait plus de chaleur pour fermenter : cela ſe fait ordinairement le ſoir, & le lendemain matin on fait ſa pâte de cette maniere ; on fait encore chauffer de l'eau comme pour le levain, on releve ſa farine comme elle étoit en premier lieu, & on ôte la ſerviette qui eſt deſſus, on jette l'eau dans le milieu ſur le levain, on le délaye encore bien, en ſorte qu'il n'y ait point de grumeaux ; quand le tout eſt bien délayé, on forme la pâte du reſte de la farine ; mais ſur-tout prenez garde de ne point mettre trop d'eau, de peur que la farine ne vous manque, ce qu'on appelle *noïer le Meûnier* ; il eſt même à propos de garder un peu de farine pour tourner le pain. Quand toute la pâte eſt faite, on la laiſſe dans la huche & on la couvre d'une nappe ; ſi c'eſt en Hyver on fait chauffer la nappe & on la couvre encore d'autres choſes, & ſi le froid ſe faiſoit trop ſentir on mettroit un réchaud de feu ſous la huche ; on laiſſe la pâte en cet état une heure ou une heure & demie, enſuite on met le feu au four, & pendant qu'il chauffe on tourne le pain de la groſſeur qu'on le ſouhaite, & on le met ſur une table avec un drap deſſous, faiſant en ſorte que les pains ne ſe touchent point l'un l'autre. Pour éviter cela on peut ſe ſervir de Jattes de bois & couvrir le pain d'un drap.

Comme on cuit tous les huit jours en Campagne, il faut toûjours garder un peu de pâte pour faire le levain ; on le couvre de farine, comme nous avons dit, & on le met toûjours dans un endroit chaud, il ne ſe garde pas plus de quinze jours bon : & quand il eſt trop aigri & qu'on n'en peut point avoir d'autre, il ne faut qu'y mettre pour le détremper, de l'eau plus chaude qu'à l'ordinaire, pour animer la chaleur qui le fait fermenter. Il faut bien manier la farine pour que tout ſe tourne en pâte ſans grumeaux ; plus la pâte maniée eſt paîtrie vîte & mollement, plus le pain eſt leger & agréable au goût ; c'eſt pourquoi on fait toûjours celle du pain Bourgeois molle, au lieu que celle du gros pain ou pain de ménage ſe paîtrit moins, plus lentement & elle eſt plus ferme.

On paîtrit le pain differemment dans differens païs : dans la Beauſſe avant de le faire on rafraîchit le levain en Eté avec de l'eau fraîche, à midi, à cinq heures & à neuf heures du ſoir ; on y eſtime plus l'eau de riviere que les autres, & en Hyver on ſe ſert d'eau tiede, & enſuite on paîtrit le pain. Il faut moins de levain & une eau moins chaude au bled de France qu'à celui de Beauſſe, ſinon il s'enfleroit trop & ſeroit rude au manger. Le bled de Picardie eſt ſujet à faire du pain gras-cuit, parce qu'il s'y fait au four une croûte qui prend couleur difficilement & qui eſt forte à cuire ; c'eſt pourquoi il faut que cette farine ſoit bien maniée & remaniée & le four bien chaud. Le bled de Champagne a un goût de terre qui s'augmente dans la pâte quand le levain a trop fermenté, c'eſt pourquoi il faut l'employer tout frais & faire le pain vîte. Le pain de méteil eſt

toûjours gras & fort à paîtrir, & il faut bien le manier pour lui faire prendre corps.

Pour peu qu'on ait d'experience à faire du pain, on connoît à la vûë quand la pâte eſt aſſez levée : d'autres en faiſant cette pâte y enfoncent le poing juſque au fond, & ils la croyent ſuffiſamment revenuë quand le trou qu'à fait le poing ſe remplit de lui-même.

Pour chauffer le four, on ſe ſert de toutes ſortes de matieres combuſtibles, comme éclats de bois, fagots, bourrées, épines miſes en fagot, bruyeres qu'on va amaſſer dans les Landes, vieux échalats rompus, ſarmens de vignes, même de chaume & de paille, &c. Chacun ſe ſert ainſi de ce que le terroir lui donne. On prendra ſeulement garde en chauffant le four de ne point brûler le bois par tout en même-temps, mais tantôt d'un côté & tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres en les attirant avec le fourgon. Le four doit être chaud également & à propos ; lorſqu'il l'eſt trop, le deſſus du pain brûle & le dedans ne cuit pas ; & quand le four n'eſt pas aſſez chaud, le pain ne prend point de couleur & ne cuit point. On connoît qu'un four eſt chaud, lorſqu'en frottant un peu fort avec un bâton contre le carreau ou la voûte, il en ſort des éteincelles de feu, pour lors on ceſſera de le chauffer ; on ôte les tiſons & les charbons, rangeant quelque peu de braſier à côté de la bouche du four, on le nettoye avec la patroüille ou l'écouvillon qui eſt une perche de cinq ou ſix pieds, au bout de laquelle on tient quelques morceaux de vieux linge, qu'on moüillera dans l'eau claire, & qu'on tordra avant que de s'en ſervir ; après cela on bouche le four un peu de temps, pour lui laiſſer abatre ſa chaleur, qui noirciroit le pain, ſi on l'y enfournoit incontinent ; & lors qu'on juge que cette ardeur eſt un peu ralentie, on ouvre le four pour enfourner le pain le plus promptement & le plus proprement qu'il eſt poſſible ; on commence toûjours par les plus gros pains, dont on garnit le fond & les rives du four, gardant toûjours le milieu pour y placer le petit pain, qui eſt celui du Maître, autrement il brûleroit ; c'eſt auſſi par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Enſuite il faut avoir ſoin de bien boucher le Four, crainte que ſa chaleur ne ſe diſſipe ; deux bonnes heures & demie après, qui eſt environ le temps neceſſaire pour cuire le Pain bourgeois, on en tirera un pour voir s'il eſt aſſez cuit, & particulierement par-deſſous, en le frappant du bout des doigts ; s'il réſonne, ou qu'il ſoit aſſez ferme, c'eſt une marque qu'il ſera temps de le tirer ; ſinon on le laiſſera encore quelque peu de temps, juſqu'à ce qu'il ſoit tout-à-fait cuit.

Pour le gros Pain, il ne faudra point le tirer du Four que quatre heures après qu'il aura été enfourné ; on verra alors s'il eſt cuit comme on vient de le dire pour le Pain bourgeois, car ſans une parfaite cuiſſon toute ſorte de Pain eſt toûjours deſagreable & malfaiſant ; s'il n'eſt pas cuit, il ſent la pâte ; & s'il l'eſt trop, il en devient ſi rouge qu'il en perd tout ſon goût.

Quand il eſt bien cuit, on le tire du Four, & on le poſe ſur la partie la plus cuite, afin qu'il ſe réhumecte en ſe refroidiſſant. Par exemple, s'il a trop de chapelle, c'eſt-à-dire ſi la croûte de deſſus eſt trop élevée, ce qui arrive ordinairement lors qu'on n'a pas écouvillonné le Four, on met le deſſus du Pain deſſous ; au lieu que s'il eſt égal, on l'appuye contre le mur, en le poſant ſur le côté qui eſt aſſez cuit.

Le Pain ne doit point être enfermé, qu'il ne ſoit refroidi tout-à-fait. On l'enfermera dans une huche, ſoignant toûjours de l'y poſer ſur le côté, afin qu'étant ainſi rangé, il puiſſe avoir de l'air également partout ; bien des gens le laiſſent indifféremment ſur une table de Boulangerie, où jamais il ne ſe conſerve ſi bien que lorſqu'il eſt enfermé à propos ; car il y ſéche trop en Eté, & en Hyver il y eſt trop expoſé à la gelée. On ſoignera auſſi pendant les grandes chaleurs, que la huche où ſera le Pain, ſoit placée dans la cave, afin d'empêcher le Pain de moiſir.

L'Economie veut qu'on ait toûjours pour les Domeſtiques une demie fournée de Pain vieux quand on en fait du nouveau ; & de ce nouveau il faut manger d'abord les plus mal faits & les moins cuits, car les plus cuits ſe raſſoupliſſent avec le temps.

Tout Pain raſſi étant remis au Four, regagne un peu de la bonté qu'il a perdu depuis qu'il a été cuit ; & pourvû qu'il ſoit mangé promptement, après qu'il aura été repaſſé au Four, il ſemblera qu'il ſoit nouveau ; mais ſi on le gardoit long-temps, il ſeroit encore moindre qu'il n'étoit auparavant.

Pain beaucoup plus ſubſtanciel que d'ordinaire.

Prenez le ſon que l'on a blutté, & le mettez dans une chaudiere pleine d'eau, faites-le boüillir, puis le paſſez & pêtriſſez vôtre Pain de cette eau blanchie ; il ſera beaucoup plus ſubſtanciel, & vous aurez un quart plus de Pain que de la façon ordinaire.

Pain de Citroüille.

Pour le faire, il faut faire boüillir de la Citroüille comme celle que l'on veut fricaſſer, & la paſſer à travers un gros linge pour en ôter les filamens, puis y mettre de l'eau dans laquelle la Citroüille aura cuit, autant qu'il en ſera neceſſaire pour pêtrir à l'ordinaire, & en gouvernant vôtre pâte à deux levains, ainſi qu'il a été dit ci-devant, on fera de bon Pain qui ſera un peu gras cuit & jaune ; il eſt excellent pour ceux qui ont beſoin de rafraîchiſſement & d'avoir le ventre libre.

Pain d'Orge.

La farine d'Orge ne ſe pêtrit pas ſi aiſément que les autres, & le Pain d'Orge eſt toûjours fort ſec, facile à s'émier & peu nourriſſant. Sa façon dépend beaucoup de l'eau qu'on y employe, & de la maniere de le pêtrir ; il faut toûjours de l'eau chaude, plus ou moins ſuivant la ſaiſon, & bien tourner la pâte ; le levain contribuë auſſi beaucoup à la faire fermenter : on le fait de même que le Pain de Froment ou de méteil. Ce qu'on vient de dire ici regarde la farine d'Orge employée ſeule, parce que lorſqu'elle eſt mêlée avec la farine d'autres Bleds, elle n'eſt plus ſi difficile à mettre en œuvre ; on s'en ſert ainſi beaucoup à la Campagne, & elle réüſſit aſſez bien. Il y a même des Boulangers qui en mettent dans le Pain qu'ils débitent. Voilà pour l'Orge ordinaire. Quant à l'autre qu'on appelle *Orge quarrée*, *Orge Prime* ou *Eſcourgeon*, & dont on parlera plus amplement dans la ſuite de cet Ouvrage, le Pain s'en fait de même que celui de l'Orge ordinaire ; mais on n'en uſe pas ſi communément, & c'eſt ſeulement un ſecours qui vient aux

pauvres gens de Campagne, en attendant la recolte des Bleds.

Pain d'Avoine.

On en mange en bien des endroits de ce Royaume ; le Pain en eſt rude lorſqu'il n'y entre point de meilleure farine : les pauvres gens y mêlent quelquefois de la *farine* de *Féves* ou de *Pois*, mais c'eſt dans l'extrême neceſſité ou lorſque la cherté du Pain eſt exceſſive ; ces farines mêlées enſemble ne font corps que difficilement, & ce n'eſt qu'à force de bras que la pâte ſe lie.

Pain de Millet & de Panis.

On en mange particulierement en Bearn, en Gaſcogne & dans les autres Pays de Landes & de Montagnes, c'eſt pourquoi on appelle les Gaſçons des Milaciez. La maniere de faire ce Pain eſt aſſez ſinguliere, car il ne ſe pêtrit pas comme les autres. On commence d'abord par faire moudre le millet, puis on en prend la farine qu'on met dans une chaudiere où il y a de l'eau ; il en faut cinq ou ſix pintes meſure de Paris pour quatre livres de farine. On mêle bien le tout enſemble, puis on le met boüillir ſur le feu juſqu'à ce qu'il s'éleve du fond de la chaudiere, pour lors on remuë fortement cetre pâte avec un bâton juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite de maniere qu'elle ſe rompe, & c'eſt pour lors qu'elle en eſt meilleure & plus délicate ; cela fait, on l'ôte de la chaudiere, on la coupe par morceaux, puis on la mange. Ce Pain, dit-on, n'eſt pas mauvais, mais il faut en faire tous les jours de nouveau, parce que n'étant pas cuit au four comme les autres, il veut être mangé tout frais. Quelques-uns y mêlent de la farine de Froment ; mais ceux qui ont coûtume d'en faire diſent que ce Pain eſt meilleur lorſqu'il n'y entre que de la farine de Millet. Les Montagnards font leurs repas de ce Pain qu'ils mêlent dans du petit lait ſalé, ou avec du fromage : cette nourriture ſeroit d'un aſſez bon ſecours en bien d'autres endroits, ſi le Millet y croiſſoit communément.

Le Pain de Panis ſe fait comme celui de Millet, & a les mêmes qualitez, puiſque le Panis eſt une eſpece de Bled qui ne differe du Millet qu'en ce que les grains du Panis ſont en grappes ; il vient en Eté en moins de quarante jours ; il aime les Terroirs ſecs, legers & ſablonneux ; & comme il eſt fort chaud, il croît encore plus vîte que le Millet : l'un & l'autre de ces grains font un Pain auſſi ſec & auſſi facile à s'émier que la cendre. Les Perigourdins fricaſſent leur Pain de Panis avec de l'huile ou du beurre, & d'autres le mangent avec du lait ou du boüillon de viande.

Pain de Ris.

Ce Pain a ſon merite, & pour le faire, on fait moudre le Ris avec du Seigle, puis on en pêtrit la farine à l'ordinaire. Quelques-uns y ajoûtent de la farine de Millet, mais ils prétendent que le Pain ne profite pas tant que lorſqu'il n'y a que de la farine de Seigle mêlée : ce ménage ſe pratique dans les Pays où le Ris croît en abondance.

Pain de Bled de Turquie, ou de Mahis.

Ce Bled vient aſſez communément en France, ſur tout en Franche-

Comté, Bourgogne & Breſſe ; il ſert de nourriture à l'homme, ainſi qu'à bien des animaux domeſtiques. Le Pain s'en fait de la même maniere que celui de Bled. Il eſt difficile à digerer, quand on n'eſt point accoûtumé à en manger ; mais lorſque l'eſtomach y eſt fait on en mange comme d'autres. Le goût n'en eſt pas des plus agréable ; mais on l'eſtime plus que le Pain d'Orge pur : il ſeroit à ſouhaiter qu'en France on cultivât de ce grain plus qu'on ne fait, on s'en trouveroit bien mieux en bien des occaſions. On parlera de ſa culture dans ſon lieu.

Pain d'Epice.

Le Pain d'Epice eſt du Pain pêtri avec de l'Ecume qu'on tire du ſucre quand on l'affine dans les Sucreries : on en fait auſſi avec du miel & quelques aſſaiſonnemens d'Epiceries.

Pain à chanter.

Ce n'eſt autre choſe que du Pain ſans levain. On prend de la fleur de farine qu'on détrempe dans de l'eau & qu'on fait cuire dans des moules faits exprès, à peu près de la forme d'un Gaufrier.

Vermichel.

On ſe ſert fort communément dans la Provence & dans l'Italie, d'une pâte faite avec de la fine farine & de l'eau ; on y ajoûte quelquefois du ſucre, du ſaffran & des jaunes d'œufs ; on forme cette pâte en petits filets avec des ſeringues percées de pluſieurs trous ; & comme ces petits filets reſſemblent aſſés à des vers, on a donné à cette pâte le nom de *Vermicelli*, en François Vermicel ou Vermichel ; elle eſt blanche ou jaune, ſuivant qu'elle a été faite avec de la farine & de l'eau, ou bien avec les autres choſes marquées ci-deſſus. Le Vermicel doit être choiſi nouveau, bien ſéché & d'une belle couleur : on en fait des ſoupes fort agréables. Le blanc eſt plus en uſage que l'autre.

C'eſte encore avec la farine de Froment qu'on fait les Oublies & Petit-Métier, les Brioches, les Pâtes feüilletées & autres ſortes de Pâtiſſeries dont nous parlerons en traitant de la Cuiſine.

Des Boiſſons.

Elles ſont differentes, ſelon les Pays ; le Vin, la Biére & le Cidre, ſoit Pommé qui ſe fait de pures Pommes, ſoit Poiré qui ne ſe fait que de Poires, ſont les Boiſſons les plus ordinaires : vous en donnerez à vos gens ſuivant les conventions que vous aureze faites avec eux, ce qui ſera toûjours ſelon le plus ou le moins que les années auront produit, & ſuivant que la Boiſſon, telle qu'elle ſoit, ſera plus ou moins chere ; il faut qu'elle ſoit toûjours miſe ſous clef ; il y en aura deux tonneaux en perce, l'un pour le Maître, & l'autre pour les Valets : il eſt bon d'avoir des meſures exprès, pour leur donner leur portion juſte.

Pour conſerver le Vin on le met en bouteilles ; & pour le ſoûtirer, ſoit demi-muid ou autre piece, il faut qu'il ſoit clair & repoſé ; puis on perce le tonneau dans le bas à quatre doigts au-deſſus du jable ; on y met une canelle, & on le tire en bouteilles qu'on bouche bien ferme avec un bouchon de liege, en ſorte que le vin n'y prenne point l'évent :

Par-là on a trouvé le ſecret de boire la derniere goute de vin d'un tonneau, auſſi bonne que la premiere ; on boit tout, & il eſt plus aiſé au Maître de ſçavoir ſon compte, que quand il eſt en tonneau. Pour les mieux garder on les met dans le ſable de la cave, le goulot en bas.

On ne s'amuſe pas à tirer ainſi le petit vin, ni celui qu'on deſtine pour le Domeſtique ; on ſe contente de le percer au bas du tonneau.

Si on a un Rapé de Raiſins, on peut, lorſque le Vin eſt au bas, le verſer ſur le Rapé ; il y prend de nouvelles forces & perd ſon évent quand il en a.

On fait encore une autre Boiſſon pour les Valets, qu'on appelle *Trempe*, *Piquette* ou *Boiſſon* ; ce n'eſt autre choſe que de l'eau paſſée ſur du marc qu'on a verſé dans un tonneau; cette eau envinée eſt plus ou moins bonne, ſuivant qu'on mêle plus ou moins de Vin. On appelle encore cette Boiſſon, *Vin de dépenſe* ; & il n'eſt bon que depuis qu'il a commencé à fermenter juſqu'au Printemps, qu'il n'y a point encore de chaleur qui le faſſe aigrir. On fait auſſi de la Petite-Biére & du petit Cidre pour les Domeſtiques.

Le Vin rouge qui a du corps eſt le meilleur pour les gens de travail, il les ſoûtient davantage que le gris ou le blanc qui ne font que paſſer.

La cave doit toûjours être nette & garantie de toute mauvaiſe odeur qui ſe communiqueroit au Vin & aux autres Proviſions qu'on y met. Il faut auſſi avoir ſoin que les tonneaux vuides ne ſe moiſiſſent pas ou ne prennent pas quelque autre mauvais goût, car ils doivent ſervir plus d'une fois ; & pour cet effet, ſi tôt que le Vin en eſt hors, on les défonce, on en ôte la lie, puis on les laiſſe ſécher à l'air ſans être expoſez à la pluye. Dans les futailles bien conſervées, on peut encore mettre du Vin la Vendange qui ſuit, lorſqu'elles ſont bien reliées ; elles ſont encore utiles à pluſieurs autres choſes dans le ménage, ſelon les occaſions.

On fait encore à la Campagne une eſpece de Boiſſon qu'on appelle *Cormé*, avec de l'eau & des Cormes, de la maniere qu'on le dira en ſon lieu. Les Domeſtiques boivent cette liqueur au lieu d'eau ; elle eſt piquante après qu'elle a fermenté, & meilleure que de l'eau pure ; on peut en remplir quelques tonneaux, ſi on a des Cormes à diſcretion : elle n'eſt bonne qu'en Hyver, encore faut-il prendre garde qu'elle ne géle ; car pour lors elle perd ce qu'elle a d'acide, ce qui fait ſon merite ; la chaleur l'aigrit auſſi, c'eſt pourquoi il ne doit plus y en avoir lorſque vient le Printemps. On fait encore à la Campagne une autre ſorte de Boiſſon avec des Prunelles, elle ſe fait comme le Cormé ; Nous en dirons la maniere dans la ſuite de cet ouvrage.

On fait auſſi avec les *Prunes*, le *Miel* & autres Fruits qu'on dépoüille ſur ſon bien, d'autres Boiſſons, dont nous parlerons en la ſeconde Partie.

Il eſt bon auſſi d'avoir ſa Proviſion d'*Eau-de-vie* ; elle eſt néceſſaire dans le ménage. Je ne parle pas ici du Vinaigre, du Verjus ni de l'Huile, il faut avoir ſes Proviſions de tout cela ; mais nous en parlerons ailleurs, & particulierement des differentes Boiſſons, dans le dernier Livre de la ſeconde Partie ci-après.

Proviſions de Chairs.

On ſale pour ſes Proviſions, du Porc, du Bœuf, des Oyes & des Chévres.

Du Porc ſalé.

On ſuppoſe qu'on ait chez ſoi un ou deux Porcs aſſez gros & gras pour être tuez. Ces animaux étant égorgez, on les poſe à bas ſur des buches, puis on les couvre de paille qu'on allume pour brûler leur ſoye; les uns les lavent lorſque ces ſoyes ſont brûlées, & les autres râtiſſent leur peau ſeulement avec des coûteaux; en d'autres endroits on péle le Cochon dans l'eau boüillante; tout cela eſt égal, ſi ce n'eſt que le Cochon qu'on lave a la chair plus blanche, au lieu que celui qui eſt brûlé, l'a plus ferme & plus ſucculente.

Le Porc étant ainſi accommodé, on l'ouvre, les uns par le dos, & les autres par le ventre, pour en tirer les entrailles, qui ſervent avec le ſang, à faire du boudin, des andoüilles ou des ſauciſſes.

Après qu'on a un peu laiſſé évaporer la plus grande humidité de la chair, on le coupe par morceaux pour le ſaler; quand la chair de Porc eſt reſſuyée, elle en prend ſel beaucoup mieux que lorſqu'elle eſt moüillée, & elle en a plus de goût.

Avant que de ſaler le Porc, il faut avoir ſon Saloir tout prêt, il doit être de bon chêne ou autre bois dur & ſans aubier; une futaille à vin ſeroit un bois tout éprouvé & bon, pourvû qu'elle ne ſente point le moiſi. Le Saloir ſera entourré de bons cercles, pour que la ſaumure ne ſe perde point; quelques-uns même garniſſent le fond en dehors de poix noire qu'ils y font fondre tout autour du jable, de l'épaiſſeur d'un écu & de la largeur de deux doigts; le couvercle fermera à clef & joindra ſi bien, que la chair ne puiſſe s'éventer & perdre ſon goût. Avant que de la ſaler, on jettera dans le Saloir de l'eau chaude, dont on le lavera avec du thim, de la lavande ou de la marjolaine, en le frottant bien fort de tous côtez. Enſuite on laiſſera un peu hâler le Saloir, & pendant ce temps-là, on prendra une brique qu'on fera rougir au feu; quand elle ſera rouge, on la mettra dans le fond du Saloir ſur une autre brique froide ou ſur une pierre; on y jettera deux muſcades rapées; cela produira d'abord une fumée épaiſſe qu'il ne faut pas laiſſer évaporer; au contraire, auſſi-tôt les muſcades répanduës ſur cette brique, on fermera & bouchera ſi bien le Saloir, que la fumée n'en puiſſe ſortir. Cette vapeur qu'on y tiendra renfermée environ une heure, aura le temps de pénétrer dans le bois du Saloir, & la chair qu'on y mettra en prendra tout le goût en peu de temps.

Après qu'on a parfumé le Saloir, on l'ouvre pour y poſer la chair dans cet ordre: d'abord on en garnit le fond d'autant de ſel qu'on le juge à propos, mais toujours plus que moins; enſuite on y étend le lard, dont on fait un premier lit; ſur ce lit on jette encore du ſel, puis on fait un ſecond lit de lard, & ainſi ſucceſſivement, juſqu'à ce qu'il n'y en ait plus; enſuite viennent les jambons, puis les autres pieces qui ſont les plus en chair, dont on fait toûjours des lits ſucceſſivement, de la largeur du Saloir, en ſalant chaque lit de maniere qu'il n'y ait pas une piece qui n'ait bien du ſel. A la fin on place les échignées, les oreilles, les têtes & tout le reſte des pieces où il y a le plus d'os, continuant ainſi juſqu'à ce que tout le Porc ſoit ſalé; & le tout arrangé, on couvre le Saloir, & on bouche le mieux qu'il ſe peut le

tour du couvercle : on le gardera quinze jours ſans l'ouvrir, afin que la chair ayant pris ſel, elle ne ſoit plus ſujette à l'évent quand on l'ouvrira.

Le Saloir doit être gardé dans un lieu frais, & il faut écraſer le ſel avant de le répandre ſur le Porc, ne pas craindre d'en trop mettre, parce que la chair de Porc ne prend jamais plus de ſel qu'il ne lui en faut : pluſieurs y mêlent du poivre ; mais il ne fait que jaunir la chair.

D'autres ſalent le Cochon de cette maniere. Ils prennent une grande table longue, faite exprès, & bordée tout autour d'une tringle haute de quatre doigts. Le Cochon étant coupé par morceaux à l'ordinaire, on les prend tous les uns après les autres ; on les frotte de ſel avec la main, de maniere qu'il n'y en ait pas le moindre petit endroit qui n'en ſoit garni ; & à meſure qu'on le ſale piece par piece, on les arrange ſur la table, ſerrées l'une contre l'autre, & entaſſées par lits le plus qu'il eſt poſſible.

Cela fait, on laiſſe ainſi cette chair pendant huit jours, aprés quoi on la leve pour mettre deſſous les pieces de Cochon qui étoient deſſus, après avoir encore frotté de ſel les endroits ou l'on juge n'y en avoir pas ſuffiſamment ; on dérange ainſi cette viande juſqu'à ce que le lard paroiſſe luiſant, ce qui eſt une marque que le ſel a aſſez agi pour l'empêcher de ſe corrompre. On leve donc tout ce Cochon de deſſus la table, & le prenant piece par piece, on le bat avec un bâton pour en ôter le ſel ſuperflu, puis on attache ce ſalé à un ratelier fait exprès & dans un endroit commode, à l'abri de la chaleur : le ſalé s'y conſerve ſans ſe gâter. C'eſt ainſi que les Chaircutiers ſalent le Cochon à Paris ; mais cela n'eſt bon que pour le ſalé qu'on veut débiter promptement : il peut bien ſe garder ſi on le met enfumer à la cheminée, autrement un ménage n'y trouve pas ſon compte.

Voici encore une autre maniere de ſaler le Cochon : otez-en tout le dedans, levez-en les jambons, les épaules, la tête & les autres gros morceaux qu'on a coûtume de ſéparer du reſte du corps ; fendez enſuite tout le reſte en deux parties ſeulement, ſalez-les bien, & paſſez deſſus un rouleau à force de bras pour faire pénétrer le ſel. Il faut s'y reprendre à deux ou trois fois & de deux jours en deux jours ; enſuite on pend le ſalé au plancher, & on ſale de même les pieces qu'on a levées. Le Cochon ſalé de cette ſorte ne ſe conſerve pas long-temps.

En quelques endroits, ſur tout dans ceux où on ne ſe ſert que de ſel blanc qui ſale bien moins que le gris, un mois après avoir ſalé un Cochon, on retire toutes les pieces du Saloir, & on les attache à des perches qui ſont miſes de travers, en dedans de la cheminée, quatre doigts ſeulement plus haut que le manteau, afin d'y faire parfumer la chair, qu'on ne fait que laver quand on la tire de ces perches pour la mettre au pot.

Le Porc ſalé avec du ſel blanc, ſe gâte dans le ſaloir quand on l'y laiſſe plus de ſix ſemaines : d'autres le mangent tout frais ſortant du Saloir : à l'égard des Jambons il faut toûjours les mettre à la cheminée & les envelopper de papier. Bien des Païſans pendent le ſalé au plancher pour qu'il ſe reſſuye, ils prétendent qu'il en jaunit moins.

Qu'on obſerve ſur tout, de ne jamais ſaler du Porc dans un ſaloir où l'on aura ſalé du Bœuf, car la chair de Porc s'y empuantit en peu de temps. Le temps de ſaler le Porc eſt depuis la ſaint Martin juſqu'au Carnaval, & quand la pro-

viſion en manque avant ce temps, on tuë quelque petit Cochon pour ratteindre la ſaint Martin.

Du Sain-doux & du Vieux-oing.

Le Sain-doux n'eſt autre choſe que la graiſſe de Porc fondue ; on s'en ſert à bien des choſes dans le ménage ; on en fait des ragoûts, des baignets, de la friture, de la pâtiſſerie, du vieux-oing quand il ne vaut plus rien en Sain-doux, & il eſt d'un grand ſecours contre bien des maux, aux hommes & aux animaux.

Pour le faire on prend toute la graiſſe du Porc qu'on a tué, après qu'on en a fourni le boudin de ce qu'on en a jugé à propos. On la met en petits morceaux, puis on la jette dans une poële ſur un feu clair pour la faire fondre ; tandis qu'elle eſt ſur ce feu, on la preſſe avec une écumoire, pour tirer toute la graiſſe des cartilages, & à meſure qu'elle ſe fond on la verſe dans un pot bien net pour la garder & s'en ſervir dans le beſoin ; plus il eſt blanc, plus il eſt eſtimé.

A l'égard du Vieux-oing, qui ſert à frotter les eſſieux des rouës, il ne faut point le faire fondre, mais prendre une panne de Porc, la bien battre ſur un billot avec un gros bâton, tant qu'il ſoit réduit comme une eſpece de pâte, puis on en fait un pain qu'on enveloppe de veſſie de Cochon, & on le met en lieu frais pour le conſerver.

De la Saumûre.

Quand on a tiré toute la chair du Saloir, il y reſte la Saumûre qui eſt un jus liquide compoſé de jus de chair & de ſel : on l'employe à deux uſages, 1°. à ſaler le pot ſur-tout celui des Domeſtiques, 2°. à ſaler la chair des Cochons ; les Chaircuitiers appellent Saumûre *vive* celle qui tombe du preſſoir où leur lard eſt ſallé, & Saumûre *boüillie* celle qu'ils ont fait boüillir pour en ſaler des chairs qu'on voudra manger promptement ; car les viandes ſalées de Saumûre ne gardent point leur ſel : & avant que d'employer la Saumûre une ſeconde fois il faut la faire boüillir dans de l'eau de fontaine, on l'écumera exactement, & quand elle ſera clarifiée ſur le feu, on la laiſſera refroidir dans une terrine bien propre.

Du Bœuf ſalé.

Les côtes, l'aloyau, & généralement tous les morceaux où il y a bien des os, ne ſont point propres à ſaler ; on prend pour cela de la cuiſſe & autres endroits charnus.

On aura, ou un Saloir qui ne ſervira qu'à cela, ou de grandes terrines, dans leſquelles on ſalera le Bœuf, qu'on coupera par tranches, & qu'on poſera par lits dans ces terrines, ou dans ce Saloir. On ſale le Bœuf à la fin de l'Hyver & au commencement de l'Autonne. La maniere de le ſaler, eſt la même que celle du Porc, ſinon qu'il n'y faut pas mettre trop de ſel, car le Porc n'en prend jamais plus qu'il ne lui en faut, au lieu que le Bœuf s'en laiſſe pénétrer tant qu'on lui en donne. D'autres ſalent le Bœuf en mettant les pieces l'une après l'autre avec une quantité ſuffiſante de ſel, dans un ſac que deux hommes tiennent par les deux bouts, & le ſecoüent juſqu'à ce que la chair ait pris ſel.

Le Bœuf ne ſe conſerve pas plus de quinze jours dans le ſaloir ; mais pour le

garder plus long-temps, on le tire au bout de la quinzaine, on l'étale ſur des planches où on le laiſſe ſe reſſuyer pendant un jour ou deux, après quoi on le remet dans le Saloir, ſaupoudré de ſel comme auparavant. On l'y laiſſe pendant cinq ou ſix jours, au bout deſquels on le tire & on l'étale de nouveau comme la premiere fois, ſoignant de temps en temps de le tourner deſſus deſſous, juſqu'à ce qu'il ſoit ſec.

Cette chair ainſi préparée ſe pend à un plancher, pour en prendre lorſqu'on en a beſoin; elle dure long-temps, mais elle n'eſt jamais ſi agréable au goût, que lorſqu'elle eſt priſe fraîchement. La chair de Bœuf un peu mortifiée prend mieux le ſel, & eſt moins ſujette à ſe gâter, parce qu'elle a moins d'humidité. Si c'eſt un Taureau qu'on tuë, il faut pour être gras qu'il ait été châtré ſix mois auparavant. Quelquefois au lieu de Bœuf on ſale une Vache graſſe, dont on fait manger aux Domeſtiques ce qui n'eſt pas propre à être ſalé.

Au reſte on ne prend pour ſaler, que les vieux beſtiaux dont on ne peut plus tirer d'autre profit.

Pour conſerver la viande trois ou quatre jours en Eté ſans la ſaler, il la faut faire un peu cuire, & la mettre dans un tas de farine; quand on la veut manger, il n'y a qu'à la laver & la faire achever de cuire.

La graiſſe de Bœuf ou Vache eſt utile à bien des choſes; on en fait de très-bon ſuif, lorſqu'il eſt mêlé avec celui de Mouton, de Bouc ou de Chévre; & les peaux n'en doivent pas être laiſſées à la portée des Chiens, des Chats, ni des Souris.

Du Bouc & des Chévres ſalez.

On les tuë au mois d'Octobre, parce que leurs peaux ſont alors plus cheres qu'en Hyver; on ne prend que celles de ces animaux qui ſont charnuës.

Avant que de les ſaler, on leur ôte toute leur graiſſe, qu'on fait fondre pour faire du ſuif; c'eſt celui qui fait la plus belle & la meilleure chandelle.

On les ſale tout comme le Porc, hormis qu'il n'en faut pas laiſſer refroidir la chair qui ne perd le ſel que quand elle eſt chaude.

On ne ſale jamais de Bouc, qu'il n'ait été châtré ſix mois auparavant, pour qu'il engraiſſe. Leurs peaux, lorſqu'elles ſont bien paſſées, ſervent à faire des gands, des culottes, & le reſte; en Languedoc ou en Provence, ils s'en ſervent en guiſe de barique, pour tranſporter leur huile en d'autres Provinces.

Cette chaire eſt groſſiere, mais bonne & nourriſſante pour les Domeſtiques.

Oyes ſalées.

Ayez des Oyes bien graſſes, parce qu'il n'y a que la graiſſe qui donne du goût à la chair de ces animaux; plumez-les & les vuidez proprement, enſuite coupez-les par quartiers, puis ayez un pot de gray, ſalez-y vos quartiers d'Oye, ainſi qu'on fait pour le Cochon, ſans néanmoins y mettre tant de ſel, car la chair d'Oye n'eſt pas ſi graſſe ni ſi épaiſſe; enſuite bouchez bien ce pot juſqu'à ce que la chair ait pris ſel, puis ſervez vous-en au beſoin; avant que de ſaler les quartiers d'Oye, il faut les laiſſer mortifier deux ou trois jours, la chair en eſt plus tendre.

Dans les païs où les Oyes ſont communes, comme à Bayonne, on ne ſale que les cuiſſes: pour cela on fait rotir les Oyes à la broche à l'ordinaire; quand elles ſont cuites, on léve les cuiſſes & on les met dans un pot de gray, ou autre vaiſſeau, avec la même graiſſe & jus qu'ils ont jetté en cuiſant, on les ſale à diſ-

crétion,

crétion, & ayant ſoin que les cuiſſes ſoient couvertes de graiſſes & que le vaiſſeau ſoit bien bouché ; c'eſt une bonne proviſion pour une maiſon : ce ſont ordinairement les Rotiſſeurs du païs qui font ce commerce ; cela ſe garde cinq ou ſix mois, c'eſt-à-dire pendant tout l'Hyver.

Menuës Proviſions.

Nous n'entrerons pas ici dans le détail des autres proviſions néceſſaires au ménage, nous en parlerons ailleurs, & elles dépendent la plûpart de la prudence de la Maîtreſſe ; telles ſont les proviſions d'œufs, de beurre-frais, ſalé & fondu ; de légumes, de fromages (toutes choſes qu'on a ordinairement chez ſoi à la Campagne) de fruits, de confitures ſéches & liquides, au ſucre & au miel ; & de liqueurs ; de ſucre & d'épicerie ; de ſuif, chandelles & huiles, tant d'olive que de navettes & noix, de bois, foin, avoine, pailles & fourages, de poids, haricots ſecs & verds, de féves, millet, ris, panis, orge-mondé & gruau, de harangs & moruës pour le Carême, d'artichaux & champignons ſecs, concombres, pourpier confis au vinaigre & verjus & autres menuës proviſions, dont l'amas fait également honneur & profit aux Maîtres qui les ſçavent faire dans les ſaiſons convenables.

Quant au ſel, tout le monde ſçait que le ſel blanc eſt beaucoup plus propre & plus ragoûtant que le ſel gris ; c'eſt pourquoi on ne ſert que du premier ſur les bonnes tables ; mais auſſi il ſale un bon tiers moins que le ſel gris. Au reſte pour du ſel gris en faire du blanc, il n'y a qu'à le faire ſécher au four ou ſur une pêle rougie au feu : ou bien quand on veut faire du ſel blanc en quantité, mettez fondre du ſel gris dans de l'eau claire, puis filtrez-le en trempant des lizieres de drap dans cette ſaumure, en ſorte qu'un bout du drap ſorte & pende en-dehors du vaiſſeau où ſera la ſaumure, la liſiere attirera toute l'eau ſalée juſqu'à la derniere goute ; ou bien vous la coulerez dans une chauſſe à hipocras, ou du moins à travers d'un papier broüillard pour ôter les ordures & la bouë du ſel, qui par-là diminuera beaucoup de ſon poids : l'eau étant ainſi coulée, vous la mettrez dans un chaudron ſur le feu, vous l'y ferez boüillir juſqu'à ce qu'elle revienne en ſel, ayant ſoin de la remuer ſouvent ſur la fin, de peur que le ſel ne s'attache au chaudron ; quand le ſel ſera ſec vous le mettrez dans la chauſſe d'hipocras le long du feu avec un vaiſſeau deſſous pour en recevoir les égoutures ; & quand il ne diſtillera plus vous le retirerez de la chauſſe pour le ſerrer dans des boëtes en un lieu ſec ; ou bien ſi vous mettez ce ſel tout en ſortant du chaudron dans des pots de terre qui ayent un trou au bas, tels que ſont ceux à mouler les pains de ſucre, il ſe mettra en pain très-propre à preſenter par tout quand il eſt proprement fait & bien blanc.

Nous ne parlerons pas du linge qu'il faut toûjours avoir le plus en abondance qu'on pourra, le bien entretenir, l'augmenter tous les ans par quelque achat ou par l'emploi du chanvre & du lin que l'on doit dépoüiller, filler & mettre en œuvre chez ſoi, ou par ſes Païſans ; & n'en avoir en voye qu'une certaine quantité confiée par compte à un domeſtique.

Nous ne dirons rien non plus des meubles & des habits que chacun proportionnera à ſon bien ; on les conſervera en veillant ſur les Domeſtiques, ou en

les chargeant de ce qui les regarde : & une Maîtreſſe entenduë ſçaura ménager les plumes d'Oyes, de Cannes & autres volailles, même les laines pour en faire faire des Serges, des Matelats, des Lits, Tour-de-lits, même de la Tapiſſerie ſi elle a des Domeſtiques propres à cela.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

CONTENANT

L'Interieur & la Baſſe-cour de la Maiſon Ruſtique.

LIVRE SECOND.

De la Volaille.

CHAPITRE PREMIER.

Des Cocqs, Poules, Poulets & Chapons.

NOTRE Maiſon de Campagne étant bâtie, gouvernée & pourvûë au dedans ſuivant les préceptes que nous en avons donné ci-deſſus, il faut maintenant paſſer aux autres ſoins du ménage des Champs.

La Baſſe-court s'offre d'abord. Nous en parlerons dans le reſte de cette premiere partie, ſuivant l'ordre des mâtieres que le titre de chaque Chapitre annoncera. Commençons par la Volaille la plus commune.

Pour réuſſir à élever des Poules, il faut d'abord en ſçavoir faire le choix; on eſtime que celles de moyenne grandeur & noires ont la chair plus délicate & pondent d'avantage: les blanches ſont auſſi plus en danger d'être priſes par les oyſeaux ou autres animaux de proye, que le plumage blanc frape plus que toute autre couleur.

Les Poules qui ont la tête grande, la crête pendante & rouge, les pieds & les jambes jaunes & l'œil éveillé, paſſent encore pour bonnes & fécondes; au lieu que celle qui a les ergots hauts montez, pond beaucoup moins, & eſt ſujette à caſſer ſes œufs lorſqu'on la met couver, par l'impatience naturelle qu'elle a de quitter ſon nid.

Il y a des Poules naines, dont les Naturaliſtes font beaucoup de cas, à cauſe de la fecondité de leurs pontes. On en nourrit quantité dans la Bretagne : elles ont la chair fort délicate. Ces Poules vont toûjours ſautant, au lieu que les autres marchent.

Les Poules qui aiment à ſe battre, ſont celles qui ſont les moins eſtimées, ſoit parce qu'elles donnent peu d'œufs, ſoit parce qu'elles couvent rarement; encore ſont-elles ſi impatientes alors, qu'elles laiſſent ſouvent leur couvée imparfaite, ou caſſent leurs œufs; on fait le même jugement de celles qui ont cinq ergots comme le Cocq.

Les Poules trop graſſes pondent peu; pour leur faire perdre le trop de graiſſe, on mêle dans leur nourriture de la poudre de brique, & de la craie dans leur eau.

On voit des Poules friſées, de maniere qu'on diroit qu'au lieu de plumes elles ſeroient couvertes de laine. Elles ſont de grand profit dans une Baſſe cour; mais les Pouſſins qui en proviennent, ſont ſi ſuſceptibles de froid, que pour peu qu'ils en ſentent, c'en eſt aſſez pour les faire mourir; c'eſt ce qui en fait la rareté.

Les Poules ſont fort differentes ſuivant les endroits d'où elles viennent, & les alimens dont on les nourrit; celles de Caux ſont des plus eſtimées pour la délicateſſe de leur goût : il s'en trouve à Padouë qui ſont bien plus groſſes & bien plus grandes que celles des autres païs; on en voit en Turquie d'un plumage très-beau & très-varié; il y en a en Perſe qui n'ont ni queuë ni croupion; il y en a d'autres à la Chine qui portent de la laine ſemblable à celle de nos Moutons; & dans quelques endroits des Indes, elles ont la chair & les os noirs & ſont cependant d'un goût fort agréable.

Nous avons encore les Cocqs-d'Inde dont il ſera parlé au Chapitre ſuivant, & les Cocqs de *Bruyere* dont je ne dirai rien, parce que ce ſont des Cocqs ſauvages qui volent fort bas & qu'on prend a la paſſée comme les Bécaſſes.

Pour revenir à nos Poules & Cocqs domeſtiques, nos jeunes Poules commencent à pondre dès le mois de Fevrier quand il eſt moderé, & produiſent beaucoup plus d'œufs que les vieilles, mais auſſi les vieilles valent mieux pour couver. Comme une jeune Poule fait bien plus de profit par ſes pontes, dès qu'on connoît par ſon gloſſement qu'elle a envie de couver, on l'en empêche de la maniere que nous dirons ci-après.

A l'égard de la groſſeur des œufs, cela dépend des differentes groſſeurs des Poules. Le vulgaire préfere les noires; les anciens ont eſtimé les Poules à plumes rouges, aîles noires & groſſe tête; les Poules pomelées de noir & de blanc ſont encore aſſez fécondes; on ne fait pas tant de cas des griſes.

L'on connoît un bon Cocq par ſa taille, qui doit être moyenne, cependant plus grande que petite, de plumage noir ou d'un rouge obſcur, ayant de gros pieds garnis d'ongles & d'argots, les cuiſſes longues, groſſes & fournies de plumes, la poitrine large, le cou élevé & garni de plumes de diverſes couleurs;

on juge encore d'un bon Cocq lorſqu'il a le bec court & gros, les yeux noirs ou bleus, les oreilles blanches, larges & grandes, les barbes rouges, pendantes & longues, de couleur griſe, ou d'un rouge blanchâtre, & que les plumes qui lui pendent du cou & de la tête, s'étendent juſque ſur les épaules, & ſont de couleur changeante, tirant ſur l'or, qu'il a les aîles & la queuë grandes & fortes, les cuiſſes longues, charnuës & emplumées, la queuë à deux rangs recourbée & élevée au-deſſus de la tête, les ergots longs, qu'il eſt fier, éveillé, courageux, prompt à chanter, ardent à careſſer ſes Poules, à les défendre & à les ſolliciter à manger.

Les Cocqs les plus amoureux ſont les meilleurs, il faut qu'ils ayent encore la créte élevée, de couleur de ſang & non longue; il y a des Cocqs qui par trop de chaleur ou autrement ne font que coqueter autour des Poules, grater la terre prêts à ſe battre à tous momens & à détourner les autres: ils ſont ordinairement impuiſſants tant que cette vivacité leur tient; & pour la calmer, on leur fait paſſer le pied dans le milieu d'un morceau de cuir taillé en rond comme un liard & percé au milieu, cette chauſſe rend l'oiſeau honteux & tranquille.

Les Poules de la grande eſpece quoiqu'elles ſoient beaucoup moins abondantes en œufs que les autres, peuvent être mêlées néanmoins parmi les autres; & pour le peu d'œufs qu'elles faſſent, on aura ſoin de les garder à part, afin de les donner à couver pour avoir de gros Chapons.

Il ne faut ſe charger de volailles qu'à proportion de ce qu'on a à leur donner à manger; bien des gens s'imaginent qu'il n'y a qu'à avoir des Poules, ſauf à diminuer la portion des autres: ils ſe trompent, car un petit nombre de Poules à qui le grain ne manque point, rend plus de profit à ſon maître, qu'une grande quantité qu'on laiſſe jeûner, ou qui ne vit que de ce qu'elle trouve dans la cour.

Le nombre des Poules qu'on donne à chaque Cocq n'eſt pas fixé. Un Cocq peut ſuffire à douze ou quinze Poules; ainſi on s'en pourvoira ſuivant le nombre de Poules qu'on voudra élever; que ce ſoit toûjours le plus qu'il ſera poſſible, & qu'on ait ſoin d'avoir des Cocqs à proportion du nombre des Poules, afin de ménager ces mâles qui s'épuiſeroient, parce qu'ils ſont trop laſcifs.

Si on achéte un nouveau Cocq, il ne faudra pas tout d'un coup le laiſſer aller parmi la troupe: car le Cocq cet Oiſeau fier, hardi, chaud, vigilant & courageux, qui, dit-on, de ſon chant ſeul fait fuir le Lyon & mourir de peur le Baſilic, ne ſouffre pas volontiers de Concurrent; ainſi il faut attacher le nouveau venu par le pied avec une ficelle de deux ou trois coudées de long qui tiendra à un petit pieu planté au milieu de vôtre Baſſe-cour: jettez-y du grain tout autour de lui, appellez toutes les autres volailles pour en venir manger; d'abord les Cocqs vieux domeſtiques, regarderont le nouveau d'un œil farouche, ils s'approcheront pour le battre, mais il faudra les en empêcher. On n'aura pas plûtôt fait cela trois ou quatre fois, que tous les Cocqs s'accoûtumeront les uns avec les autres, & iront de compagnie ſans ſe battre.

Il y en a cependant qui diſent, qu'à la verité ces Cocqs nouveaux venus ſont expoſez à quelques coups de bec, qu'ils ſe cachent quelquefois pour les éviter, lors qu'ils ne ſe ſentent pas aſſez forts pour y reſiſter, mais que

pour cela ils ne s'enfuyent point tout-à-fait de la troupe, à moins qu'ils n'ayent été achetez dans le voiſinage. Les Poules ne laiſſent point que de pondre ſans la cooperation du Cocq ; mais ces œufs ne ſont point ſi ſains que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, parce qu'il n'y a pas de germe.

Les Poules qui chantent & les Cocqs qui pondent ne valent rien ; les œufs des Cocqs ſont plus petits que ceux des Poules ; & quelques-uns croyent que ce n'eſt que par le ſouffle de certains vents doux que les Cocqs pondent & que les Poules conçoivent ſans mâles.

De l'heure de donner à manger à la Volaille

C'eſt lorſque le Soleil ſe leve, cette Volaille étant accoûtumée de ſortir du matin ; & le ſoir, un peu auparavant qu'il ſe couche ; mais pendant la moiſſon, & toutes les fois qu'on bat les grains, les Poules trouvent toûjours aſſez de quoi vivre, ſi ce n'eſt lorſque la neige couvre la terre.

Les heures pour leur donner à manger doivent être toûjours les mêmes, pour qu'elles ne ſe dérangent point de leurs pontes, & qu'elles n'aillent pas courir ailleurs ou faire du dégât dans les jardins ; il faut auſſi que ce ſoit toûjours au même endroit, & qu'il ſoit plat, uni & à l'abri des vents & des orages, parce qu'ils ſont très-contraires à la Volaille.

De la nourriture de la Volaille.

On amaſſe toutes les criblûres & les vannures des grains, qu'on a ſoin de ſerrer ; & pour les ménager, on les entremêle quelquefois d'herbes qu'on hache, de fruits qu'on découpe, ou d'autres choſes ſuivant la ſaiſon ; on leur donne encore du ſon boüilli ; & lorſqu'on veut échauffer cette Volaille pour l'obliger à pondre beaucoup, on ſe ſert d'avoine pure, de bled ſarraſin ou de chennevi ; & le temps de la nourrir ainſi, eſt d'ordinaire dans l'Hyver : car lorſque la ſaiſon nouvelle commence à ſe faire ſentir, les Poules naturellement deviennent aſſez échauffées pour produire quantité d'œufs, lorſqu'elles ſont nourries comme il faut.

On leur donne auſſi de l'orge moulu, de la veſce, des pois chiches, du millet & du panis, & tout cela ſelon les lieux où la commodité permettra de le faire ; l'ivroye boüilli leur eſt encore très-bon, mais le froment les engraiſſe trop & les empêche de pondre.

Quelques-uns, pour avoir de gros œufs, leur donnent de l'orge à demi cuit, & d'autres de la ſemence de creſſon broyée & mêlée avec du ſon & du vin.

D'autres prennent de la brique qu'ils broyent bien menu, ils la mêlent parmi du ſon, & la donnent ainſi a la Volaille : d'autres font boüillir du guy, & prétendent que ces alimens les rendent fecondes, ainſi que la graine de la *Ruta Capraria*, autrement *Ruë aux Chévres*, qui eſt une herbe que ces animaux cherchent pardeſſus tout.

Le marc de raiſin rend les Poules peu fecondes ; c'eſt pourquoi on ne leur en donne que depuis le mois de Novembre juſqu'a Noël, temps où elles ceſſent de pondre ; encore y mêle-t-on des criblûres de froment. Hors ce temps, on leur interdit tout-à-fait le marc de raiſins. Bien des gens ne veulent pas non-plus leur donner des féves ; d'autres leur en donnent, mais peu,

pour les chauffer & les diſpoſer à mieux pondre.

Les *Lupins* qui ſont des pois plats & amers, ne leur valent rien, & les rendent aveugles par la pellicule qu'ils leur font naître ſur les yeux.

Au reſte, on ſe ſouviendra du fumier fait exprès, qui eſt d'un grand ménage pour nourrir la Volaille : nous en avons parlé dans l'article du Poulailler, pages 37. & 38.

On donne quatre à ſix onces de grain par jour à chaque Poule qui ſort, & huit à celles qu'on tient enfermées ; ce qu'on proportionne pourtant aux ſaiſons & aux lieux, ſelon qu'elles peuvent trouver plus ou moins de nourriture.

Leur eau doit toûjours être nette, claire & renouvellée tous les jours.

Elles ſont auſſi fort avides de mûres, elles les engraiſſent & leur rendent la chair délicate ; c'eſt une des raiſons pourquoi on met toûjours quelques Muriers dans une Baſſe-Cour.

Il y a gens qui, pour ne rien perdre, font encore hacher les tripailles des animaux qu'on tuë chez ſoi, pour les donner à la Volaille qui s'en trouve auſſi fort bien.

Des ſoins neceſſaires à la Volaille.

La Servante la plus intelligente, la moins active & la plus fidelle, ſera chargée du ſoin de veiller à ce que les Poules ſoient bien nourries, ſur tout en Hyver ; de leur fermer & ouvrir ſoir & matin la porte du Poulailler, ſans y manquer une ſeule fois ; de laiſſer toûjours un œuf dans chaque nid ; de voir ſortir toutes les Poules pour ſçavoir ſon nombre, & voir s'il n'y en a pas qui cloche ; de changer ſouvent la paille ou plûtôt le foin des nids, d'en ôter & tirer tous les jours les œufs ; afin de diſtinguer les plus frais pour manger, vendre ou mettre couver.

Le Poulailler doit être nettoyé toutes les ſemaines une fois & parfumé d'herbes fortes, comme de thin, marjolaine ou lavande, & ſi l'on veut d'encens ou de bois de geniévre, même de ſoulfre, n'y ayant rien de plus ſalutaire pour les Poules que ces ſortes de fumées qui chaſſent le mauvais air & la fiévre, & tuënt la vermine auſquelles elles ſont ſujettes.

La paille qu'on aura miſe dans les nids des Poules, ſera renouvellée tous les huit à quinze jours, afin d'en ôter les poux, puces & autres petits inſectes qui leur nuiſent extrêmement : au lieu de paille, il vaut mieux garnir les nids de foin, parce qu'il eſt plus chaud, plus doux & moins ſujet que la paille à engendrer de la vermine.

On doit auſſi leur jetter ſous un hangard ou autre toit, de la pouſſiere avec de la cendre, parce que la volaille aime à s'y rouler & s'y nettoyer les plumes & les aîles : on prétend même que ces ordures font mourir la vermine.

Tout le monde ſçait que les Belettes, les Renards, les Chats, les Foüines ſont des ennemis ordinaires dont on ne ſçauroit trop ſoigner à garantir la Volaille & les œufs.

Comme le ménage conſiſte moins à avoir grand nombre de Volaille, qu'à n'en point avoir qui ne faſſe du profit tous les jours, il faut encore avoir ſoin de remarquer les Poules qui ſont trop vieilles pour bien pondre ou couver, celles qui par leur humeur acariâtre, ou autrement, ne ſont bon-

nes ni à l'un ni à l'autre, & celles qui ſont ſujettes à égarer, caſſer ou manger leurs œufs; toutes ces eſpeces ne ſont bonnes qu'à être au plûtôt venduës, tuées ou miſes à l'engrais, comme nous le dirons ci-après.

Il y a des Poules qui s'affriandent à manger du raiſin, ce qui les empêche de pondre; pour les en dégoûter, il faut leur donner des grains de Vignes ſauvages, leur amertume fera bien-tôt perdre à la Poule le goût du raiſin.

Il faut engraiſſer les Poules ergottées, & celles qui chantent, gratent & qui appellent comme le Coq; pour cela, on leur arrache d'abord les groſſes plumes des aîles; on leur plume la tête, les cuiſſes & le croupion, & on les enferme dans un lieu ſeparé, où on les nourrit avec de la pâte d'orge & de millet, des glands pilez, du ſon, des coſſes de ris panicle & avoine, ou en mie de pain détrempée en eau de farine d'orge. On peut ainſi engraiſſer des Poules à la main dans toutes les ſaiſons de l'année; mais la chair n'en a pas tant de goût que quand elles engraiſſent étant en liberté, & elles engraiſſent aiſément dans les mois de Janvier & de Février; c'eſt le temps de la haute graiſſe, & alors les Poules graſſes ne cedent point aux Chapons.

Les œufs ardez marquent que la Poule eſt trop graſſe, ou qu'elle a le cours de ventre; c'eſt pourquoi il faut alors recourir aux remedes enſeignez ci-après, ou aux ſuivans.

Pour amaigrir une Poule trop graſſe, ce qui l'empêche de bien pondre & de faire de gros œufs, il faut, comme nous l'avons déja dit, mêler de la craie dans ce qu'elle boit, & de la poudre de brique détrempée dans ce qu'elle mange; & s'il lui vient un cours de ventre, il faut lui donner pour premiere mangeaille un blanc d'œuf roti & pilé avec le double de raiſins boüillis.

A celle qui caſſe & mange ſes œufs, verſez du plâtre clair ſur le jaune d'un œuf, tant qu'il durciſſe, en ſorte que le plâtre lui ſerve d'écaille, & mettez-le dans le nichoir; ou bien mettez-y un œuf de plâtre ou de craïe, & ne lui laiſſez jamais qu'un œuf après qu'elle a pondu.

A la jeune Poule qui gloſſera, & que vous voudrez faire pondre & non couver, faites-lui paſſer une petite plume à travers des naſeaux, ou plumez-lui tout le ventre juſqu'au duvet, & trempez-la dans l'eau pour rafraîchir ſon ardeur; vous pouvez même la faire jeûner quatre jours ſous une cage: ou ſi on ne l'a pas empêché de couver, auſſi-tôt que les pouſſins ſeront éclos; ou deux jours après, il faut la remettre avec les autres Poules pour luy faire oublier ſes petits & recommencer à pondre, & donner les Pouſſins à d'autres Poules ou à un Chapon éplumé ſous le ventre & piqué avec des orties, comme nous le dirons ci-après.

Il faut que le Poulailler ſoit bien fermé & bien bouché, ſur tout la nuit; c'eſt le meilleur moyen pour ſe garantir des Renards, des Foüines & des Chats: pour les écarter, les Anciens conſeillent de mettre à l'entrée & au-dedans du Poulailler quelques bouquets de rhuë, & d'en attacher quelques brins ſous les aîles de la Volaille; ou bien d'enduire les pans, la porte & la fenêtre du Poulailler avec du fiel de Chat ou de Renard; il y en a même qui mêlent des morceaux de la chair de ces animaux hachez dans la mangeaille de la Volaille, pour qu'elle exhâle une odeur que le Renard & le Chat fuïent, de peur d'avoir le ſort de ceux dont ils ſentent la chair.

Le

Les Poules commencent à bien pondre aux mois de Février & de Mars, & quelquefois dès la premiere année, plus ou moins tard, ſuivant la ſaiſon ; car plus il fait froid, moins elles pondent. La ponte de celles d'un an & demi & de deux ans eſt la meilleure ; & alors il faut les nourrir abondamment, & leur donner de temps en temps de l'avoine & du ſenegré pour les échauffer ; un peu de brique pilée bien fin & mêlée fortement avec du ſon & du vin, leur fera pondre de gros œufs.

Pour bien faire pondre les Poules en Hyver.

On en prendra une petite quantité de celles qui marqueront être les meilleures & les plus jeunes ; car les vieilles, c'eſt-à-dire celles qui ont trois ans & demi ou quatre ans ne ſont plus bonnes qu'à vendre ou mettre au pot.

On les enfermera dans un lieu ſeparé, pour que les autres ne viennent pas prendre leur mangeaille. Ce ſera de l'orge boüilli qu'on leur donnera chaud : le bled ſarraſin, la mie de pain, les herbes hachées, les fruits coupez par morceaux & l'avoine leur ſont auſſi très-bons, ainſi que toutes ſortes de criblûres de bled : mais ſi l'on veut les échauffer encore plus que tout cela, on n'aura qu'à leur donner de temps en temps de la graine de chenevi, ou de la ſemence d'ortie lorſqu'elle eſt en maturité, ou bien on prend des orties mêmes qu'on broye dans les mains & qu'on laiſſe ſecher pour la conſerver pour l'Hyver, & la leur faire cuire dans l'eau. J'ai dit *de temps en temps* ; car qui leur en feroit leur nourriture ordinaire, les œufs coûteroient plus qu'ils ne vaudroient, mais auſſi ils ſeroient excellens.

Il y a des gens qui pour faire bien pondre les Poules en Hyver, ſe contentent de leur donner à dîné du pain rôti trempé dans l'eau pendant la nuit précédente.

Les vers de terre qui naiſſent dans le fumier fait exprès, dont on a parlé ci-devant, ont encore la même vertu.

Au reſte, la nourriture ne doit jamais manquer à ces Poules ainſi enfermées, non plus qu'une eau nette & claire, autrement elle leur cauſeroit la pepie : il eſt encore important de les tenir proprement, & de remuer & changer ſouvent le foin de leurs nids, par la raiſon que nous avons dite.

Quelques jours après que ces Poules auront été renfermées, on aura ſoin de remarquer celles qui feront bien leur devoir, afin de les y laiſſer ; au lieu qu'il en faudra ſéparer celles qui mangeront inutilement les grains.

De la maniere de conſerver les Oeufs, & de connoître ceux qui ſont frais.

Les plus propres à garder ſont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller ſans ſe gâter, bien avant dans l'Hyver.

Pour les garder, les uns les mettent dans du ſon, du ſel ou des ſcieures de bois de chêne (en Eté ; car en Hyver on prend de la paille), les autres dans des cendres, ou dans un tas de bled, d'avoine ou de millet, ce qui empêche l'air de les corrompre, à cauſe de la fraîcheur de ces grains. On ſe ſert encore de paille ou de foin : d'autres, ſans tant de myſtéres, prennent ces Oeufs & les mettent doucement dans des caiſſes de bois ou dans des vieilles futailles qui ne ſont remplies d'aucune autre choſe que de ces Oeufs, puis ils ont ſoin de porter ces caiſſes ou futailles dans un lieu

frais en Eté, & chaud en Hyver, prenant garde ſur tout que l'humidité n'y regne point. Il y a des Païs où on les conſerve pendant deux & trois ans par le moyen d'une pâte faite de cendre & de ſaumûre dont on les enveloppe.

Pour garder long-temps des Oeufs frais, il les faut faire cuire comme pour les manger, & les garder; & quand on veut les manger, on les fait ſeulement rechauffer dans l'eau: ils conſerveront ainſi leur lait, & paroîtront auſſi frais après quinze jours ou trois ſemaines, que s'ils ſortoient de la Poule: d'autres égrugent du ſel, dont ils frottent les Oeufs; ou bien ils les trempent dans la ſaumûre, & les y laiſſent pendant trois ou quatre heures, après quoi ils les mettent dans du ſon, ou dans des bâles de bled ou d'avoine; il y en a qui veulent que le ſeigle ſoit merveilleux pour les conſerver en Eté.

On connoît que des œufs ſont frais, quand en les mirant à la lumiere on voit qu'ils ſont clairs & tranſparens; ou bien quand en les approchant du feu, ils jettent une petite humidité. Les gens de Campagne ne font que les mettre dans de l'eau fraîche pour les garder frais pendant quelques jours; il faut pour cela les prendre tous frais pondus, & que l'eau fraîche paſſe au-deſſus des œufs & ſoit changée de fois à autre, pour que l'air ni la chaleur n'alterent point les œufs; par ce moyen ils ſont toûjours pleins & frais.

De la Couvée des Poules.

L'ordinaire de leur ponte eſt de dix-huit à vingt œufs, qu'elles pondent tous de ſuite ſans ſe repoſer.

Leur ponte ceſſée, ce qui ſe reconnoît lorſqu'elles commencent à gloſſer, on leur prépare un nid pour les y mettre. Ce nid ſera hors de la portée des chiens & foüines & dans un lieu retiré, pour que perſonne, pas même les autres animaux n'effarouchent les couveuſes; il ſera creux dans le fond & évaſé par les bords, pour que les œufs ne coulent point; le fond en ſera garni de foin plûtôt que de paille, à cauſe qu'il eſt plus chaud; & ſur ce foin ſeront poſez les Oeufs bien doucement, pour enſuite être couvez par la Poule qu'on connoîtra être en chaleur.

Quoique généralement toutes les Poules gloſſent & gardent quelque temps le nid après leur ponte, ce qui eſt une marque qu'elles veulent couver; néanmoins, pour ne point perdre ſon temps ni ſa peine, il y a du choix à faire, & malgré leur gloſſement & leur chaleur il faut rejetter toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroiſſent farouches, & celles qui ont de trop grands ergots comme des Cocqs: les unes ſont ſujettes à abandonner leurs œufs dans le temps qu'elles les ont à moitié couvez, ou les ayant couvez juſqu'à en donner des Poulets, les quittent trop tôt, ce qui fait bien ſouvent qu'il n'en reſte que fort peu; les autres caſſent leurs œufs, pour marcher trop rudement deſſus, ou tuënt leurs Poulets pour la même cauſe. Ainſi, pour ſçavoir quelles ſont celles qui ſont les meilleures pour couver, on choiſira les Poules qu'on appelles *Franches*, c'eſt-à-dire, celles qui ne prennent l'épouvante de rien, qu'on peut lever de leur nid pour leur donner à manger ſans qu'elles s'effarouchent. On les choiſira auſſi d'une complexion forte, & d'un naturel fort éveillé.

Cette Volaille nourrie, comme on a dit ci deſſus, pour l'obliger à pondre,

ne manquera pas auſſi de couver de bonne heure : & comme le plûtôt eſt toûjours le meilleur pour avoir des premiers Poulets, on ſoignera, ſi-tôt qu'on entendra gloſſer ces Poules, de leur préparer des nids, afin que les Poulets devenus grands avant l'Eté, puiſſent avant la Saint-Jean être chaponnez ; ce qui eſt le veritable moyen d'en avoir de beaux, car le proverbe dit ; *Chapons avant la Saint-Jean & Chaponneaux après* ; d'ailleurs on aura par ce moyen des jeunes Poules, qui commenceront à pondre de bonne heure.

Il y a des Poules qui ne font que gloſſer, & ſont ſi ardentes à vouloir couver, qu'elles ne font point la moitié de leur ponte ; c'eſt un défaut qu'on peut corriger, en leur paſſant de travers une petite plume par les narines.

Nous voyons cependant tous les jours, que des Femmes, pour mettre couver leurs Poules fort tard, ne laiſſent pas que d'avoir des Poulets qui profitent beaucoup. C'eſt pourquoi on peut le faire ſans ſcrupule, ſoit que la premiere couvée n'ait pas bien réuſſi, ſoit qu'elle ait fait merveille : mais ce ſera afin d'en avoir en abondance, obſervant ſeulement qu'on ne s'en ſervira que rarement pour faire des Chapons ; on a remarqué de tout temps, qu'ils ne deviennent jamais beaux & ſont toûjours fort petits.

Il faut que celle qui a ſoin des Couveuſes, ſe donne de garde de remuer ſouvent les œufs avec ſes mains, parce qu'il n'y a rien de plus dangereux pour déranger la génération du Poulet : & c'eſt pourquoi on trouve tant d'œufs clairs à la fin de la Couvée : tous les Oyſeaux, généralement parlant, font aſſez bien leur devoir ; & la nature qui les guide, les inſtruit mieux que nous à faire ce qui convient pour cela ; témoins tant d'Oyſeaux qui couvent dans les champs, & bien des Poules même, qui après avoir fait leur ponte dans des endroits dérobez, y couvent leurs œufs avec un ſuccès merveilleux. Il ne faut donc toucher aux œufs mis ſous la Poule qu'une fois ou deux, & cela pour les tourner pendant que la Poule n'y eſt pas, afin qu'ils s'échauffent également par tout ; encore la nature s'aide-t-elle aſſez d'elle-même ſans ce ſoin, on dit même que les Poules retournent elles-mêmes leurs œufs avec leurs pieds.

Il faut donc bien ſe garder d'aller, comme font bien des Femmes, au bout de quatre ou cinq jours de couvée, manier les œufs, trier & jetter ceux à qui elles trouvent des filets de ſang. Ces lignes vermeilles ſont au contraire de bonnes marques, & d'ailleurs l'impatience & la curioſité gâtent tout dans ces opérations qu'il faut laiſſer faire à la nature ſeule, & ſouvent elles rebutent les Couveuſes.

Par les mêmes raiſons, c'eſt un uſage très-condamnable que celui où ſont bien des Femmes, de mettre au bout de dix-huit jours les œufs de la Couvée dans de l'eau chaude pour en attendrir la cocque, & ne remettre ſous la Poule que ceux qui coulent au fond de l'eau ; cette experience ne ſert qu'à troubler les operations de la nature, & à faire jetter des œufs qui auroient réuſſi.

Bien des gens, lorſque les Poules couvent, mettent près d'elles leur nourriture, pour qu'elles ne quittent point leurs œufs, crainte qu'ils ne ſe refroidiſſent : mais il n'en faut agir ainſi qu'avec celles qu'on connoît acariâtres ou peu attachées à leur ouvrage ; encore faut-il les lever pour leur faire prendre l'air, crainte qu'étant trop échauffées, elles ne tombent en langueur, ce qui arrive ſouvent. Il y en a même qui ne mangent jamais dans leur nid.

On marquera le jour qu'on aura mis couver la Poule, afin de ne ſe point

tromper au temps qu'elle devra mettre au jour ſes petits. La Couvée dure vingt-un jours.

Après ce temps on va voir la Poule, on prête l'oreille pour entendre s'il n'y a point quelque Pouſſin qui crie ; on peut même, mais adroitement, retirer les œufs, & voir ſi les Poulets commencent à percer la coque avec leur bec ; elle eſt quelquefois ſi dure, que ces petits Oyſeaux n'ont pas la force d'en venir à bout : alors c'eſt les ſecourir à propos que d'enlever l'endroit de cette coque, où l'on voit que le Poulet aura fait atteinte ; après quoi on remet l'œuf ſous la Poule, qui le fait éclore.

On viſite la Couvée au bout de vingt-un jours, pour ſçavoir le nombre des Poulets, ôter les coques écloſes & nettoyer le nid : mais il faut prendre garde que la Poule en ſe levant ne tuë les petits que le moindre attouchement fait mourir. Ils reſtent deux jours ſous leur mere ſans manger & ſans riſque ; c'eſt pourquoi il eſt bon de les y laiſſer & de n'y aller que quand tout peut être éclos.

Si trois jours après le terme de la Couvée, on n'entend point encore piâler les Poulets dans les œufs qui ne ſont point encore éclos, c'eſt mauvais ſigne, il n'y a qu'à les ôter & les jetter, il ſeroit inutile de les remettre ſous la Poule.

On obſervera ; à chaque Poule qui veut couver, ſi c'eſt avant le mois de Mars, de ne lui donner que douze œufs ; en Mars quinze ; & en Avril & autres temps chauds, autant qu'elle en pourra embraſſer, ſans avoir la ſuperſtition de croire que le nombre pair ou impair puiſſe préjudicier à la naiſſance des Poulets. Les Bonnes-femmes croyent encore, comme faiſoient les Anciens, que le temps de mettre couver les Poules, eſt deux ou trois jours devant la pleine Lune, afin que les Poulets, diſent-elles, ayant commencé à éclore dans la nouvelle, croiſſent comme elle.

Les œufs les plus frais pondus, ſont toûjours les meilleurs, pour donner plus ſûrement des Poulets, c'eſt-à-dire qu'ils ne ſoient pas plus vieux que de dix ou douze jours : on prendra ceux qui ſeront les plus peſans à la main ; ou on en mettra dans de l'eau, & ceux qui demeureront au fonds ſeront ceux dont on ſe ſervira.

Bien des gens aſſurent avoir experimenté que les œufs longs, rapportent toûjours des mâles, au lieu que les ronds ne produiſent que des femelles : ce qu'il y a de certain en choix d'œufs pour couver, c'eſt que les plus gros ſont les meilleurs, parce qu'il y a plus lieu d'en eſperer de bons Pouſſins.

Les œufs ſont ſujets pendant la couvée, à beaucoup d'accidents ; le tonnerre, par exemple, les corromp d'un ſeul coup ; bien des bonnes-gens croyent encore que de l'herbe verte & des petites branches de laurier, des têtes d'ail ou de la ferraille, comme des clouds, mis dans le nid de la Couveuſe, ſont un préſervatif contre l'effet du tonnerre.

Au reſte, il faut que les œufs qu'on met couver proviennent de la coopération du Cocq avec la Poule, car c'eſt le Cocq ſeul qui les vivifie ; il eſt aiſé de connoître au jour s'ils ont un germe.

Pour avoir des Poulets en Hyver.

Dans cette ſaiſon dérangée, la Couvée coûte à la verité plus qu'à l'ordinaire ; mais on s'en dédommage facilement par le plaiſir d'avoir des Poulets en ce

temps, & par le profit qu'on en tire, parce qu'ils s'y vendent bien plus cher.

Il faut donc pour y réuſſir, choiſir les meilleures Poules d'entre celles qu'on aura enfermées pour pondre l'Hyver; ces Poules d'élite ſeront encore miſes dans un autre lieu ſéparé, & là outre la nourriture dont nous avons parlé pour multiplier la ponte, on donnera encore à celles-ci tantôt du chennevi, tantôt de la rôtie au vin avec du pain blanc, & tantôt de la feüille ou de la graine d'ortie miſe en poudre : d'autres leur donnent auſſi des grains de ſennevé, ou moutarde : toutes ces mangeailles ont la vertu de les échauffer au point que l'envie de couver ne manque point de les prendre.

Si-tôt qu'elles gloſſeront, on leur préparera des nids dans le lieu le plus chaud de la maiſon, qui eſt ordinairement derriere le four. Et comme le four ne s'allume point tous les jours, & que pendant la rigueur de l'Hyver la Chambre ne laiſſe pas d'être froide; il faut en bien fermer les fenêtres, y faire du feu pour en chaſſer l'air le plus froid; & tandis qu'elles couveront, ne point manquer de leur donner leur nourriture proche des nids, pour les obliger, ſi l'on peut, à manger ſans en ſortir : ou bien ſi leur naturel n'eſt point tel, prendre un torchon de cuiſine bien chaud qu'on mettra ſur les œufs, crainte qu'ils ne ſe refroidiſſent, tandis qu'on levera la Poule de deſſus, pour lui donner à manger. Les Anciens, pour avoir des Poulets en cette ſaiſon, prenoient de gros Pigeons de Voliere ſous leſquels ils mettoient des œufs de Poules, c'étoit aſſez de quatre ou cinq; ils leur choiſiſſoient un lieu chaud & ne les y laiſſoient point manquer de nourriture; ils leur donnoient du chenevi une fois le jour, outre la veſce & l'avoine dont ces Oyſeaux étoient nourris.

Une autre experience qui paroît plus ſûre & plus facile, eſt de prendre une Poule d'Inde après Noël, la mettre en un lieu bien chaud, & lui donner vingt-cinq œufs à couver; dans dix-huit ou vingt jours, les Pouſſins en éclorront; on les mettra chaudement dans quelque pannier avec de la plume durant cinq ou ſix jours, & on les nourrira à l'ordinaire tant qu'ils ſeront ſous l'aîle de la mere.

Des moyens d'avoir des Poulets ſans l'aide d'aucuns Oyſeaux qui en couvent les œufs.

Chauffez un four modérément, ayez un pannier rempli de plume fine, mettez-y des bons œufs, & mettez le pannier & les œufs au four; laiſſez-les y pendant les vingt jours que dure la couvée, la chaleur du four fait le même effet qu'une Poule; ayez ſoin de temps en temps de renouveller cette chaleur, & pendant que le four chauffe, mettez le pannier dans un endroit où la chaleur neceſſaire pour vivifier les œufs ne ſe ralentiſſe point, de ſorte qu'elle ſoit toûjours douce & égale : il y en a qui mettent ſous la plume, de la fiente de Poule réduite en poudre fort menuë; elle eſt chaude & entretient la chaleur neceſſaire à la formation du Poulet, mais la vermine y eſt à craindre.

D'autres prennent un petit fourneau de fer ou de cuivre fait exprès, comme un four à pain, ils l'échauffent en-deſſous par un petit feu continuel, moderé & toûjours égal, & on emplit ce fourneau de plume la plus molle qu'on ait. Pour faire ce feu continuel toûjours lent & égal, on met

deſſous l'aire du fourneau quatre lampes aux quatre coins, qui brûlent toûjours & qui ſont placées en ſorte que la flamme qui en ſort, échauffe toûjours également tout le deſſous de l'aire qui communique la même chaleur égale à tout le reſte du fourneau. La plume y étant miſe, on y poſe douze ou quinze œufs qu'on couvre bien ſoigneuſement de pareille plume & d'un oreiller par-deſſus; on laiſſe ainſi ces œufs pendant les vingt jours neceſſaires pour la formation des Poulets; ce temps expiré, ſi la couvée a été heureuſe on en prend les Poulets; & pour les élever, on les met dans une chambre chaude, enfermez dans quelque tonneau garni d'un peu de plume dans le fond & couvert, en ſorte que le froid n'y entre point; ils ne les en faut tirer que pendant le jour, & ſeulement pour leur donner à manger cinq ou ſix fois par jour, ou plûtôt toutes les fois qu'on les entend piâler; on les nourrit de millet ou de mie de pain tendre & de fromage moû; d'autres leur donnent de la farine d'orge, & un peu de creſſon détrempé en vin & eau avec un peu de feüilles de porreaux hachées bien menu & quelque peu boüillies; cela leur eſt bon contre les catarres & la pepie.

Au Grand Caire en Egypte, on fait éclore les œufs ſans Poule, en mettant les plus frais qu'on peut avoir ſur des linges étendus ſur des clayes d'oſier placées ſur un feu moderé qu'on entretient toûjours également, avec de la bouze de vache ſéche, ou des mottes de Taneurs.

De la maniére d'élever les Pouſſins.

Auſſi-tôt que tous les Pouſſins ſeront éclos, on les met avec leur mere, dans une futaille ou autre choſe ſemblable, pendant un jour ſeulement, dans un lieu chaud, car ils ſont très-ſuſceptibles au froid, & de temps en temps on leur donnera un peu d'air pour les y accoûtumer petit-à-petit.

Bien des gens, pour les garantir de la pépie & des autres maladies auſquelles ils ſont ſujets dès qu'ils naiſſent, les parfument dès-lors de poüillot, romarin, thim-ſauvage ou autres herbes de ſenteur, dont la fumée leur eſt ſalutaire.

Le lendemain on les mettra avec leur mere dans une Cage d'oſier *ou Muë*, ou dans une chambre éclairée, ou dans un endroit de la Baſſe-cour bien expoſé au Soleil, car la chaleur les fortifie; & c'eſt pourquoi en quelque endroit qu'ils ſoient, il faut qu'ils ſoient toûjours à couvert de la pluye & des vents qui les morfondroient & les feroient mourir bien vîte.

Leur nourriture pendant les premiers jours, ſera de millet crud, d'orge, ou de froment boüilli. On leur fera quelquefois tremper de la mie de pain dans du vin, dans du lait, ou dans du caillé, ou de la mie de pain ſeulement; tout cela les excite à manger & les engraiſſe; d'autres les nourriſſent pendant quinze jours, de farine d'orge & de graine de creſſon alenois, qu'ils font tremper dans du vin avec un peu d'eau, & dont ils font une eſpéce de pain qu'ils font cuire & leur émiettent.

Les feüilles de porreaux hachées bien menu & mêlées de fromage moû, leur conviennent encore aſſez. Il y en a qui leur donnent des vers engendrez de la fiente d'âne ou de celle de bœuf, & pour cela ils en font mettre en monceau, afin de pouvoir plus aiſément ramaſſer cette vermine, qui leur excite beaucoup l'appétit.

A meſure qu'ils croîtront, de deux jours en deux jours on leur donnera des

porreaux bien hachez : ils aiment beaucoup cet aliment, il leur ſert de remede, les échauffe & leur fortifie le cœur ; ſur tout l'eau claire & nette ne leur ſera pas épargnée, peur de la pépie.

De temps en temps on les fait ſortir de cette priſon pour leur faire prendre l'air & les fortifier, mais il faut que ce ſoit à propos ; car qui iroit tout d'un coup les jetter dehors pour ſe promener avec leur mere, les mettroit en danger de mourir. S'il pleut ou que le temps ſoit ſombre, il faut bien ſe donner de garde de les faire ſortir ; il ne faudroit que la moindre pluye pour les morfondre & les faire mourir ; c'eſt pourquoi dans le commencement, lorſque le Soleil ſe montrera, on les y expoſera pendant quelques heures ſous leur muë, s'ils ne ſont pas aſſez forts pour être abandonnez à eux-mêmes avec leur mere dans la Baſſe-cour, & cela pendant deux ou trois heures : on continuë ces ſoins juſqu'à ce qu'étant devenus plus gros, on les laiſſe ſortir tout-à-fait, ce qui va ordinairement à quinze jours.

Pour avoir plus d'Oeufs & plus de Poules prêtes à couver de nouveau, l'Economie veut qu'on donne à mener à une ſeule Poule autant de Pouſſins qu'elle en peut conduire : Pour peu qu'elle ſoit groſſe elle en tient ſous les aîles & en conduit juſqu'à trente ; ainſi quand on a pluſieurs couvées à la fois on donnera juſqu'à vingt-cinq ou trente Pouſſins à conduire à la même Poule ; & on remettra les autres meres avec le reſte de la volaille de la Baſſe-cour pour y pondre & couver de nouveau. Il faut ſur tout uſer de ce ménage & ôter les Pouſſins à la mere, quand c'eſt une jeune Poule qui feroit plus de profit à pondre ; ou quand on voit que c'eſt une mauvaiſe meneuſe, ou qu'elle n'eſt pas douce, vigilante & de bonne amitié ; comme ſi elle n'échauffe pas bien ſes petits, ſi elle les bleſſe en gratant la terre, ou ſi elle va dans des endroits où ils ne puiſſent pas la ſuivre.

Il y a des gens qui, trois jours après que la couvée eſt écloſe, ſe ſervent de Chapons pour mener & élever les Pouſſins ; par ce moyen on remet les Poules dans la Baſſe-cour où elles pondent & couvent de nouveau bien plûtôt qu'elles n'auroient fait.

Pour cela on fait choix d'un Chapon gros, ſain & éveillé ; on lui plume le ventre ; on le lui frote avec des orties, qui le piquent ; puis on l'enyvre avec de la rôtie au vin qu'on lui donne à manger tout ſon ſoû. On le traite ainſi pendant deux ou trois jours, le tenant enfermé dans un endroit étroit, où il prend néanmoins l'air par quelques trous crainte qu'il n'étouffe.

De là on le porte ſous une cage, & on lui donne deux ou trois Poulets déja un peu grands, qui mangeant avec le Chapon plumé, l'apprivoiſſent & lui paſſans ſous le ventre adouciſſent la cuiſſon que les orties ont cauſée ; le Chapon qui s'en trouve ſoulagé, les rappelle dès qu'ils en ſortent, & en peu de temps les aime juſqu'à ne plus vouloir les abandonner ; c'eſt alors que petit à-petit on lui augmente tous les jours le nombre de ces Poulets, juſqu'à ce qu'il en ait autant qu'il en poura couvrir de ſes aîles ; & pour l'accoûtumer avec ces Pouſſins, après que toute la bande qu'on veut qu'il conduiſe lui a été donnée, on le laiſſe ſeulement deux jours ſous la grande cage : après quoi on le laiſſe promener par tout avec ſes Poulets ; il les ſoignera mieux & plus long temps que ſi c'étoit leur mere propre, il ne les abandonne jamais qu'ils ne ſoient tous grands, c'eſt-à-dire, les Cocqs prêts à être chaponnez, & les femelles toutes prêtes à pondre.

Peu de temps après que les Pouſſins ont quitté celui ou celle qui les conduit, c'eſt-à-dire quand ils ont environ trois mois, il les faut chaponner ; ſi on attendoit plus tard ils ſeroient trop forts pour cette operation ; on choiſit donc tous les Poulets, ne laiſſant que les plus hardis & les plus éveillez pour devenir bons Cocqs : quoiqu'on faſſe des Chapons pendant tout l'Eté, cependant le mois de Juin eſt la ſaiſon la meilleure pour cela ; c'eſt pourquoi on ne doit pas s'y épargner dans ce mois.

Pour y réuſſir on fait une inciſion à la partie qui envelope les teſticules de l'Oiſeau, & un peu à côté où l'on juge qu'ils ſont, on y inſere le doigt *index*, pour les chercher, on les en tire, & on coud la plaie avec une éguille & du fil ; on la frote avec du beurre frais ou graiſſe de volaille, & on laiſſe aller le Chapon qui paroît triſte pendant quelques jours : la gangrene ſe met quelquefois à la plaie, ſur-tout quand il fait trop chaud, ce qui le fait mourrir ; il court le même riſque quand il a été mal chaponné.

On prétend que coupant juſqu'au vif les ergots d'un jeune Cocq avec un fer chaud & que les lui frotant avec de la terre à Pottier ou Argile, cela opere le même effet que le chaponnage. On appelle Coquâtre le Chapon qu'on n'a châtré qu'à demi & à qui on a laiſſé un teſticule.

Il y a des endroits où on chaponne auſſi les Poulettes pour leur rendre la chair plus délicate ; l'operation en eſt la même qu'aux Chapons.

On employe encore le Baume fort heureuſement, pour guerir vîte la plaie des uns & des autres.

De la maniere d'engraiſſer la Volaille.

J'ai déja dit que le temps de la haute graiſſe eſt en Janvier & Fevrier, & qu'alors les Poules engraiſſées valent preſque les Chapons.

Pour engraiſſer à l'ordinaire les Chapons & les Poules, on les enferme dans un lieu où le grain, l'eau nette & claire, & la chaleur ne leur manquent point.

Le froment & l'orge ſont préferables à tous les autres grains, & pour qu'il leur profite mieux il faut le faire boüillir avant que de le leur donner ; un mois ſuffit pour engraiſſer ainſi la volaille : on peut leur donner de temps en temps un peu de ſon boüilli & des vers du fumier dont nous avons parlé.

Mais pour y réuſſir auſſi heureuſement qu'au Mans, au païs de Caux, en Bourgogne ou en Breſſe, on choiſit dans la Baſſe-cour quelque jeune volaille, ſur-tout les Poulettes ; on les enferme dans une *Epinette* : c'eſt une eſpece de Cage faite exprès ; pour la faire on met une planche à plat, ſoutenuë en travers par autant de morceaux de planches que l'on voudra engraiſſer de Poules ou Chapons ; car chaque fond de planche fera une loge, & chaque volaille aura ſa loge qui ſera ſéparée, étroite & longue, en ſorte que la Poule ou le Chapon ne puiſſe point tourner ni s'élever ; chaque loge, dont les deux côtez ſeront ainſi bouchez par deux petites planches, ſera à jour devant & derriere, pour que la tête & la queuë de la volaille puiſſe paſſer ; à chacun des deux bouts de chaque loge on mettra ſeulement une ou deux fiches de bois aſſez fortes pour que l'Oyſeau puiſſe manger & paſſer la tête au travers ſans les rompre ; le deſſous de chaque loge ſera auſſi en l'air, & fermé par trois, quatre ou cinq bonnes fiches, pour que la fiente de la volaille n'y dépoſe pas, ce qui la rendroit mal propre & mal ſaine. D'autres au lieu de ces barreaux, pour mieux ſoutenir la volaille dans ſa loge, en ferment le

deſſous

dessous d'une planche qui étant plus étroite d'un tiers que celle de dessus, laisse un trou au bout de la loge pour l'écoulement de la fiente de la volaille.

Cette Epinette doit être posée dans un lieu chaud & sombre ; & avant de placer chaque volaille dans sa loge, on leur plume la tête & les entre-cuisses qui ne font qu'attirer inutilement de la nourriture & engendrer de la vermine. Plusieurs même leur crévent les yeux, car on prétend que le jour, l'air & le mouvement les dissipent & empêchent qu'elles ne profitent.

On les nourrit dans cette Epinette, de farine, de millet, d'orge ou d'avoine, dont on leur compose une pâte détrempée avec de l'eau & du miel, ou du lait, (Il y en a qui ne se servent que d'eau) on leur fait avaller cette pâte en pilules grosses comme des féves : on leur en donne deux ou trois fois le jour ; peu-à-peu, jusques à ce qu'elles y soient entierement accoutumées ; & quand elles le sont on leur en donne autant qu'elles en peuvent prendre.

On ne doit leur donner à manger que quand la digestion du précedent repas est faite, ce qu'on connoît en leur maniant le gosier pour sçavoir s'il n'y reste plus rien à digerer, autrement la mangeaille les étoufferoit plûtôt que de se convertir en bonne nourriture.

Toutes les fois qu'on leur fera prendre de cette pâte, il faut auparavant en tremper les morceaux dans l'eau, afin que cela leur serve de mangeaille & de boisson ; car on ne leur donne point à boire, quoiqu'il y ait des personnes qui leur donnent à midi seulement de l'eau nette & bien claire. Plusieurs prétendent que la pâte qu'on leur donne les engraisse bien plus vîte, quand on y employe de l'eau emmiellée. On leur donne aussi du pain trempé dans du vin, où il y a les trois quarts d'eau.

On peut encore, crainte de la vermine, les plumer jusques sous les aîles, afin que leur fiente ne s'y puisse attacher ; & pour nettoyer plus facilement le petit espace qu'elles occupent dans ces épinettes, & leur donner un peu plus d'air & de gayeté, on les en ôte de temps à autre après le repas, & on les laisse promener un peu de temps & s'éplucher de ce qui les incommode.

On engraisse mieux la Volaille en Eté qu'en Hyver : Il y en a cependant qui prétendent qu'elle prend mieux graisse lorsque les arbres sont en fleur ; mais qu'il faut lui donner de ces fleurs à manger : cette derniere maniere d'engraisser la Volaille s'observe pourtant moins que la précedente.

On leur fait encore une pâte avec de la farine de bled de Turquie, ainsi que cela se pratique dans la Basse-Bourgogne, & dans la Franche-Comté, où ce grain est fort commun : on le détrempe avec les liqueurs dont on a déja parlé ; & les Poulardes & Chapons engraissent en peu de temps quand on les gouverne de la maniere qu'on a dit. On se donne ces soins durant vingt jours.

Dans le païs du Mans on engraisse la Volaille sous des Muës, avec du bled noir, autrement dit Sarazin, & deux fois autant d'orge, que l'on fait moudre & que l'on passe dans un gros tamis pour en ôter tout le gros son, ensuite on en fait une pâte avec de l'eau ; on la met par morceaux un peu plus longs que ronds ; on leur en donne sept ou huit fois par jour, & on les leur fait avaller en leur ouvrant le bec ; il n'y a rien de meilleur pour les engraisser en peu de temps, car en quinze jours au plus ils sont chargez d'une haute graisse. Quelques-uns pour faire avoir un bon goût à la chair, mêlent dans cette pâte

un peu de geniévre en poudre ; d'autres ſe contentent de faire boüillir ſeulement le ſarazin dans l'eau ou dans des lavûres d'écuelles & le donnent à manger aux Volailles dans leur auget tant qu'elles en veulent. Bien des gens crévent les yeux à la Volaille qu'ils veulent engraiſſer, & leur plument, comme je l'ai dit, la tête, le coû & les entre-cuiſſes.

Autre maniere pour engraiſſer toutes ſortes de Volailles. Prenez la feüille & la ſemence d'ortie en telle quantité que vous ſouhaiterez, faites-les bien ſécher au Soleil, réduiſez-les en poudre que vous ferez paſſer par un gros tamis, vous mêlerez une partie de vôtre poudre tamiſée avec trois parties de ſon, vous paîtrirez le tout avec de l'eau chaude, ou encore mieux avec les lavûres d'écuelles, vous en donnerez à manger aux Volailles que vous voudrez engraiſſer ; cela ſe fait depuis la ſaint Martin juſqu'au Carême. Vous pouvez engraiſſer ainſi, Chapons, Poules, Oyſons & toutes ſortes de Volailles ; vous ne leur donnerez qu'une fois le jour de vôtre pâte, ce ſera le matin, & vous ne les traiterez ainſi que pendant dix ou douze jours tout au plus, parce qu'elles deviendroient trop graſſes.

Il y en a qui pour engraiſſer la Volaille, prennent de la chair de lézard qu'ils hachent bien menu, & qu'ils mêlent avec du cumin & de la farine de froment ; ils font une pâte de tout cela, qu'ils donnent à cette Volaille en maniere de boles : ils aſſurent que cette nourriture les engraiſſe en peu de temps, & leur rend la chair très-délicate.

Dans les Païs où la Biére eſt commune, on leur en donne à boire au lieu d'eau le cytiſe & le mûrier leur font auſſi prendre graiſſe en peu de temps.

Dans le commencement qu'on engraiſſe la Volaille, ſi l'on voit qu'elle ſe dégoûte & qu'elle rejette la nourriture qu'on lui donne, il faudra lui en diminuer la doſe, & attendre qu'elle y ait pris goût ; autrement ce ſeroit la mettre dans une langueur, qui empêcheroit tout l'effet qu'on s'étoit promis. On eſt ordinairement quarante jours à l'engraiſſer, & il faut toûjours être attentifs à la nettoyer & à la garantir de vermine qui s'attache principalement à la tête & au coû ; c'eſt pourquoi on plume ces endroits-là.

Curioſitez.

Pour avoir des Poulets à plumage de Perdrix, Faiſans ou Pigeons, il n'y a qu'à faire ſaillir la Poule par un de ces Oyſeaux : ſi elle couve des œufs chargez de differentes couleurs, les Pouſſins qu'elle éclora ſeront de même ; vous pouvez même avoir des Pouſſins de telle couleur qu'il vous plaira en tapiſſant le lieu ou en enveloppant la cage où la Poule couve, de couvertures ou pieces d'étoffe de la couleur que vous voudrez qu'ayent les Pouſſins, ſoit de Poule, Faiſans, Pigeons ou autre Volaille.

Pour amollir un œuf en coque juſqu'à le faire paſſer dans l'anneau d'une Bague, ou par le goulot d'une fiole ; il n'y a qu'à le laiſſer tremper dans du Vinaigre fort, pendant quatre, cinq ou ſept jours au plus ; & au contraire *pour lui rendre la forme & la fermeté qu'il avoit auparavant*, il n'y a qu'à le laiſſer tremper dans de l'eau fraîche. Si vous voulez le miner & le conſumer inſenſiblement, il n'y a qu'à le mettre dans l'Eau-de-Vie.

Pour garder long-temps des œufs ſans qu'ils ſe caſſent, & les charger tant qu'on voudra, il n'y a qu'à les ranger dans un panier où ailleurs, ſur leur gros-bout,

le petit bout en haut, ils porteront ſans ſe caſſer tel poids que vous y voudrez mettre, pourvû qu'ils ne retombent pas ſur le côté, car l'homme le plus fort ne peut pas caſſer un œuf dans ſes mains en le preſſant par les deux bouts.

Pour cuire un œuf ſans feu, vous n'avez qu'à le tourner & l'agiter longtemps & vîte dans une fronde.

Pour avoir des œufs écrits en dedans. Ecrivez ſur la coque avec de l'ancre, faite de Noix de Gales, d'Alun & de Vinaigre, faites ſécher l'écriture au Soleil, puis mettez l'œuf dans une forte ſaumûre, faites le cuire & en ôtez la coque vous trouverez l'écriture au dedans.

Pour qu'un œuf s'éleve tout ſeul en l'air. Vous n'avez qu'à vuider tout-à-fait la coque d'un œuf, la remplir de roſée de May & l'expoſer au Soleil le long d'une perche il l'enlevera bien-tôt.

Mettez un œuf environné de filets au milieu d'un feu ardent, les filets ne ſeront pourtant pas atteints.

CAPITRE II.

Des maladies de la Volaille.

TOute ſorte de Volaille eſt ſujette aux maladies dont nous allons parler; c'eſt pourquoi j'en fais un Chapitre ſéparé, & je le place ici plûtôt qu'ailleurs, parce que je viens de parler de la plus commune des Volailles. On étendra aux autres Volailles ce qui ſera ici dit des Poules ſeulement.

De la Pepie.

Cette maladie à laquelle les Poules communes ſont fort ſujettes, ſe connoît lorſque la Poule ne veut ni boire ni manger; alors on la prend, & on lui ouvre le bec, & ſi on voit à la langue un certain cartilage blanchâtre, il ne faut plus douter que ce ne ſoit la Pepie. Ce mal vient d'avoir eu la bouche trop échauffée, ou pour avoir manqué d'eau, ou pour en avoir bû de maligne ou mauvaiſe.

Ce mal leur arrive ordinairement vers le temps de la moiſſon juſqu'aux vendanges, parce que les grandes chaleurs y contribuënt beaucoup.

L'opération eſt facile à faire, pour les en guérir; il n'y a qu'à leur ouvrir le bec, & avec une éguille ou une épingle leur lever doucement le cartilage blanchâtre qui eſt à la langue, enſuite on leur lave la langue & le bec avec du vinaigre un peu chaud, ou avec la ſalive ſeule, ou on leur frote la plaie avec du ſel broyé.

Après cette opération, qu'on ſe donne bien de garde de la mettre d'abord avec les autres Poules; car comme cette maladie n'a été cauſée que par une chaleur qui provient du dedans, ce n'eſt pas aſſez d'avoir remédié au mal, il faut en guérir la cauſe; & pour éteindre le feu, qui des entrailles s'eſt porté à la langue, on enfermera cette Poule ſous une muë pendant deux ou trois jours, on lui donnera à boire de l'eau claire, dans laquelle on mettra tremper de la graine de melon, de concombre ou du jus de poirée: au bout de ce temps, on jettera un peu de ſucre candi dans ſon eau pendant deux jours encore, ne prenant pour nourriture avec cette eau que de l'orge, & quelquefois du ſon détrempé

Après ce traitement la Poule ſe portera bien, & pourra être jettée parmi les autres.

On prétend qu'on garentit les Poules de la Pepie, en leur frottant les narines avec de l'ail, & en en faiſant tremper dans l'eau qu'on leur fait boire.

D'autres font enfumer le Poulailler, & purger de temps en temps la Volaille avec du ſuc de poirée ou bette blanche, qu'on met dans leur boiſſon.

On prévient encore cette maladie, en mêlant dans leur mangeaille, du froment, ou bien des grains de troeſne, ou en faiſant une fumigation avec de la ſabine, de l'ail ou des feüilles de porreaux.

Il y en a qui guériſſent la Pepie des Poules & des autres Volailles, avec de la mie de pain, qu'ils font tremper dans de l'huile chaude, & qu'ils leur donnent à manger après l'avoir laiſſé refroidir; d'autres leur lavent la bouche avec de l'urine d'Homme, prenant garde ſur tout qu'il ne leur en tombe point dans les yeux; d'autres enfin leur donnent à boire de l'eau où l'on a fait infuſer de l'ail.

On a vû des Païſans qui pour guérir ce mal, enfumoient la tête de leur Volaille avec de l'origan, de l'hyſope, du thim & autres herbes odoriférantes; d'autres prennent de la ſquille, autrement dit, oignon marin, qu'ils font macérer dans de l'eau nette : ils la mêlent avec de la farine, & en frottent la langue de la bête malade.

Flux de ventre.

Les Poules l'ont ſouvent, parce qu'elles ne mangent quelquefois que des choſes qui les lâchent trop, comme de pâturer trop d'herbe ſans manger de grain : alors on leur donnera à boire un peu de vin chaud, dans lequel on aura fait boüillir de la pelûre de coin, ou du coin même; & pour nourriture, juſqu'à ce que le flux ſoit paſſé, avec le coin on leur fera boüillir de l'orge, qu'on leur donnera ſous une muë, où elles ſeront renfermées : car lorſqu'on veut traiter quelque Poule malade, il faut toûjours qu'on l'enferme ſeule ſous une muë ou autre uſtancile propre à cela; autrement le remede ſeroit ſouvent pris par les autres, & la malade ne ſeroit jamais aſſez tranquille pour qu'il opérât bien.

On remédie encore à ce mal, en leur donnant pendant deux ou trois jours des jaunes d'œufs durcis hachez, & mêlez parmi du chennevi bien pilé, ou de l'orge boüilli avec de l'écorce de grenade; ou bien de la farine d'orge, & autant de cire, le tout détrempé avec du vin, dont on fait de petites pilulles, qu'on leur donne à manger avant toute autre nourriture.

De la pareſſe de ventre.

Cette maladie contraire à la précedente, arrive principalement aux jeunes Poulets : pour y remédier, on leur ôte d'abord les plumes du croupion & des entre-cuiſſes : pour faciliter l'évacuation on prend des bettes, ou des laituës qu'on hachera bien menu, & qu'on mêlera avec de la farine de ſeigle, du ſon & de l'eau, dans laquelle on aura mis un peu de miel.

D'autres ne font qu'arracher au Poulet les plumes d'autour du fondement; ils l'ouvrent avec une plume ou un bout de paille frottée d'huile, & incontinent le ventre ſe lâche.

Des Caterres & Fluxions, Inflammations & Tayes, ou Cataractes ſur les yeux.

Le caterre ou catare qui eſt une fluxion des humeurs de la tête ſur quelque partie du corps, vient aux Poules par le grand froid, par le grand chaud, ou par une grande repletion du cerveau; celles qui en ont ſont dégoûtées & reniflent ſouvent.

On les en guérit, en leur traveſarnt les nazeaux d'une petite plume pour faire couler l'humeur; & la fluxion ſe jette ſur les yeux ou à côté du bec; ou ſi elle cauſe une tumeur, on ouvre l'œil ou la tumeur pour faire ſortir la matiere, & on met ſur la plaie un peu de ſel broyé.

La Volaille eſt fort ſujette à avoir mal aux yeux & à devenir aveugle, ſi on n'y remedie promptement; ce qui ſe connoît à leurs yeux chaſſieux, à certaines petites plumes friſées qui les environnent, & lorſqu'elles baiſſent la tête & qu'elles ont la crête pâle.

L'inflammation, les tayes ſur les yeux, & generalement les fluxions auſquelles elles ſont ſujettes, ne proviennent que d'une grande acrimonie qui les ronge & leur picote les yeux: les lupins entr'autre nourriture font ce mauvais effet. Ainſi pour prévenir & même guérir ces maux, il faut en chaſſer la cauſe interieure: pour cela, on prendra des feüilles de bettes blanches, ou poirées, & en ayant tiré le jus on le mêlera avec un peu de ſucre, dont on fera une liqueur qu'on lui donnera à boire de deux jours l'un, l'eſpace de quatre ou cinq jours alternatifs.

Ou bien on leur donnera ſimplement de la poirée hachée bien menu dans du ſon de ſeigle, & de temps en temps un peu de millet pour les ragoûter, & les premiers jours on mettra dans leur eau un peu de ſuc de cette poirée.

Outre cela il eſt bon qu'il y ait dans la muë, ſous laquelle cette Volaille ſera renfermée, des bâtons de figuier mis de travers, contre leſquels elle puiſſe de temps en temps ſe frotter les yeux: car le figuier a la vertu particuliere d'appaiſer les demangeaiſons que la fluxion y cauſe, & de nettoyer les yeux.

Autre remede: On prend la Volaille, on lui traverſe les nazeaux d'une plume, & on prétend que la fluxion ſe vuide par cette ouverture, en lui lavant les yeux de temps en temps avec du jus de pourcelaine ou pourpier ſauvage, mêlé avec du lait de femme. D'autres ſe ſervent d'un blanc d'œuf battu avec un morceau d'alun, ou de vin éventé.

Tous ces remedes n'ayant rien de contraire les uns aux autres, on peut aiſément les employer en même-temps, en en proportionnant la doſe.

On s'en ſert auſſi contre les tayes ou cataractes d'yeux; car elles viennent de la même cauſe que l'inflammation. Le ſucre candi, l'urine ou l'alun y ſont encore très-propres.

D'autres prenent du ſel ammoniac, du cumin & du miel, autant de l'un que de l'autre; on broye le tout enſemble pour en faire une liqueur dont on frotte les yeux des Poules, après quoi il faut avoir ſoin de les mettre à l'ombre.

Il y en a qui tâchent d'enlever avec une éguille la taye ou pellicule qui couvre l'œil; mais les autres remedes ſont plus ſûrs & moins dangereux que celui-là.

De la faim vorace.

Les Poules ſont quelquefois ſi affamées, ſur tout lorſqu'elles couvent, qu'elles caſſent leurs œufs & les mangent ; dès qu'on s'apperçoit de cette avidité extraordinaire, il faut prendre un œuf, en ôter le blanc, & mêler dans le jaune du plâtre détrempé, en ſorte que cela devienne dur comme une pierre ; lorſque les Poules affamées voudront, comme à l'ordinaire, ſe jetter ſur cet œuf pour l'avaller, trouvant beaucoup de reſiſtance, elles s'en ennuiront, & perdront ainſi leur mauvaiſe coûtume. Au ſurplus, pour leur faire paſſer leur voracité, il faut mêler du raiſin ſauvage dans la mangeaille qu'on leur donnera à doſe raiſonnable dans la muë où elles ſeront enfermées.

De la Vermine.

Les poux & les puces incommodent auſſi les Poules : le remede eſt de les oindre de beurre ou d'huile, & de les tenir fraîchement & proprement ; ou bien de les laver dans de l'eau où l'on aura fait boüillir du cumin, ſon amertume eſt ſi forte qu'elle fait mourir la vermine qui emmaigrit extrémement la Volaille. On ſe ſert encore pour cela d'eau dans laquelle on a fait boüillir des lupins ſauvages ; quelquefois les Poules ſe guériſſent elles-mêmes, en ſe vautrant dans la pouſſiere.

D'autres pour faire mourir les poux des Chapons, Poules & Pigeons qui les empêchent d'engraiſſer, prennent un peu de ſoulfre qu'ils font brûler pour parfumer l'endroit où les Volailles dorment, la fumée fera mourir leurs poux ; les parties rameuſes & pointuës du ſoulfre ſuffoquent & empêchent la reſpiration de cette vermine.

De la galle.

On reconnoît que les Poules ont la galle, lorſque les plumes de la partie ſur laquelle elle s'eſt jettée, tombent : pour la guérir, il faut d'abord rafraîchir ces animaux, & pour cela on prend des bettes & des choux, qu'on hache bien menu & qu'on mêle avec du ſon, le tout détrempé dans un peu d'eau ; puis on prend du vin dans ſa bouche, dont on les arroſe, & on les fait auſſi-tôt ſécher au Soleil ou au feu ; ce ſoin doit durer juſqu'à ce qu'ils ſoient guéris.

De la goutte.

Le froid la leur cauſe ſouvent : le moyen de les en préſerver, eſt de faire en ſorte qu'elles ne couchent jamais dehors, & que leur Poulailler ſoit aſſez chaud, nettoyé bien ſouvent, & parfumé de même ; mais ſi cette maladie les a pris, il faut leur graiſſer les pattes & les jambes de beurre frais, ou de graiſſe de Poule qui eſt encore meilleure.

Cette incommodité ſe connoît lorſque leurs jambes & leurs pieds deviennent roides & qu'elles ne peuvent ſe tenir deſſus.

Des abſcès.

On ne ſoupçonne que les Poules ont ce mal, que quand elles paroiſſent

triſtes & mélancoliques ; pour lors il les faudra prendre & leur regarder au croupion, où ſe forme ordinairement cet abſcès ; il leur vient d'être trop échauffées & d'une pareſſe de ventre, qui corrompant la maſſe du ſang, oblige la nature de ſe décharger ſur cette partie de ce qu'elle a de mauvais ; le ſeul remede eſt de fendre l'abſcès avec le ciſeau, & de le preſſer enſuite avec le doigt ; puis rétablir les Poules en leur donnant des laituës ou des bettes bien hachées, mêlées avec du ſon détrempé dans l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel.

Du mal-caduc.

Les Poules qui l'ont ſont d'une maigreur terrible, demeurent toutes immobiles, ſans manger ; ou ſi la nature les excite à quelque mouvement, c'eſt d'une maniere gourde & ſurprenante. Toute Volaille guérit difficilement de ce mal, qui n'étant cauſé que par des vapeurs auſquelles leur tête ne peut pas reſiſter, les fait ſouvent mourir ; & à cela on ne trouve autre remede que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroſer ſouvent avec du vin. Leur nourriture, pendant cinq ou ſix jours, ſera d'orge boüilli, puis on les purgera avec des bettes ou des choux, comme on a dit ci-deſſus ; enſuite, pendant quatre jours, on leur fera manger du froment pur, & jamais de chenevi ; après quoi on les remettra dans la Baſſe-Cour.

De la phtiſie.

La Volaille, principalement celle qui eſt d'une complexion chaude, devient ſouvent hétique. Quand la phtiſie eſt formée, il n'y a plus de remede ; mais pour la prévenir il faut bien nourrir la Volaille, & lui donner de l'orge boüilli avec de la poirée ; l'un nourrit & rafraîchit, & l'autre purifie ; c'eſt pourquoi on met auſſi dans leur boiſſon un quart de ſuc de poirée, contre trois quarts d'eau.

De la Mûë.

Les Poulets, lorſqu'ils ſont petits, y ſont tous ſujets : il y en a qui en meurent, & cela arrive ordinairement à ceux qui naiſſent trop tard, ce qui fait que cette maladie les attaque pendant les mois de Septembre ou d'Octobre, où les vents ſont déja froids ; ceux qui mûënt à la fin de Juillet, le font avec ſuccez, parce que la chaleur les aide ; ils ne perdent pas alors toutes leurs plumes, & celles qui ne tombent pas dans une année, tombent l'année ſuivante.

Pendant la mûë ils mangent peu, ſont triſtes & mélancoliques, hériſſent leurs plumes, ſecouënt ſouvent celles du ventre de côté & d'autre, & les tirent avec leur bec en ſe gratant la peau.

Le remede eſt de ne les point lever du matin, ni les coucher trop tard : pendant le jour on les expoſera le plus qu'on pourra au Soleil, puis on prendra du vin qu'on laiſſera tiédir dans ſa bouche, & qu'on jettera ſur leurs plumes, on leur donnera enſuite un peu de ſucre dans leur eau, avec du millet ou du chenevi pour leur nourriture : ce bon entretien les garantit entierement des perils de la mûë.

De la rupture de Jambe.

Lorſque cet accident eſt arrivé à quelque Volaille, il faut la mettre ſous la muë avec de bonne nourriture & de bonne eau, ſans y laiſſer aucun bâton ſur lequel elle puiſſe ſe percher, crainte de ſe bleſſer davantage. Elle y ſera juſqu'à ce qu'on voye que la jambe ſe ſoit fortifiée & refaite entierement; ce qui ne manquera pas d'arriver par un effet de la nature ſeule, à cauſe du peu de mouvement que ſe donnera la Poule, ſi elle eſt ainſi renfermée dans une chambre où on n'entrera que fort peu.

On ſe donnera bien de garde, croyant aider la nature, de lier cette jambe, ni de l'empaqueter en aucune façon, parce que cela feroit venir quelque inflammation ou quelque apoſthume au-deſſus de la ligature; ce qui reculeroit la guériſon plûtôt que de l'avancer.

De la mélancolie.

Les Poules tombent quelquefois dans un état de langueur & de mélancolie, qui ſe connoît quand elles ſe hériſſent, qu'elles ont le jabot plus gros que de coûtume, qu'il y paroît des veines rouges qui proviennent de la maigreur de l'eſtomac, & qu'elles jettent leur nourriture en la becquetant. Cette mélancolie leur provient de quelque nourriture qui les a trop échauffées; c'eſt pourquoy, on leur ôtera d'abord l'avoine & le chenevi, on leur donnera de l'orge, & trois fois en ſix jours, c'eſt-à-dire de jour à autre, des laituës & de la poirée bien hachée, avec du ſon détrempé dans de l'eau, où on aura mis fondre un morceau de ſucre.

Ou bien ſi c'eſt dans le temps des melons, ou qu'on ait été ſoigneux d'en ſerrer de la graine, on en prendra, qu'on pilera bien & qu'on mêlera avec un peu de millet pour leur faire manger.

De quelques autres infirmitez auſquelles les Poules ſont ſujettes.

Les Poules tombent malades quelquefois à force de trop pondre, ce qui les met en langueur & les épuiſe; & d'autres au contraire languiſſent pour être trop attachées à couver; d'autres enfin avortent, c'eſt-à-dire, donnent des œufs imparfaits, & avant le temps preſcrit par la nature; de maniere que ces trois ſortes de maladies les mettent hors d'état de rendre aucun profit. Pour y remedier, on prend un blanc d'œuf qu'on fait cuire juſqu'à ce qu'il ſoit comme brûlé; on y mêle le même poids de raiſins ſecs qu'on fait brûler, & on le leur donne à manger avant toute autre nourriture.

Au reſte, nous avons déja dit que le froid eſt l'ennemi mortel des Poules & leur cauſe quantité de maladies; c'eſt pourquoi on ſe ſouviendra de les en preſerver en leur donnant un bon Poulailler, bien fermé & bien chaud, & de bonne nourriture.

CHAPITRE III.

Des Cocqs & Poules-d'Inde.

LA race de ces Oyſeaux qui nous eſt venuë dès Indes, & qui eſt differente de celle de nos Poules communes, eſt d'un grand profit, parce qu'elle multiplie beaucoup, aiſément & ſouvent; & la chair de ces Oyſeaux, ſur tout quand ils ſont jeunes & gras, eſt fort nourriſſante, de bon ſuc & facile à digerer; mais auſſi cette race de Volaille eſt vorace, piaillarde & difficile à élever & à nourrir tant qu'elle eſt jeune.

Les Latins l'appellent Paon-d'Inde, parce que les Cocqs-d'Inde & les Paons ont cela de commun, que les uns & les autres ſont fiers, mal-veillans, coléres, ſe plaiſent à ſe mirer, & à être vûs.

Les Cocqs & Poules-d'Inde logent commodément par-tout dès qu'ils ſont un peu grands; quant aux jeunes, il ſuffit qu'on les mette dans un endroit exprès ſans plancher, couvert ſeulement & garni de groſſes perches pour les y faire jucher.

Il n'y a pas tant de particularitez à choiſir un Cocq-d'Inde qu'un commun; car il ſuffit qu'un Cocq-d'Inde ſoit d'un naturel éveillé, fort & hardi; il n'importe pour la couleur, à moins que la curioſité ne nous faſſe chercher ceux dont les plumes ſont toutes blanches ou toutes rouges, ils n'en ſont pas meilleurs.

On donne cinq Poules-d'Inde à chaque Cocq. Il n'y a pourtant pas de profit à en élever peu; car quand on en a aſſez pour en faire un eſpece de troupeau que l'on fait garder par un Dindonnier qui les mene paître aux Champs, ils s'y nourriſſent de racines, de vers, d'herbes, ſur tout d'orties & de fruits; au lieu que quand on n'en a qu'un petit nombre, il faut les nourrir entierement dans la Baſſe-Cour; & comme ils ſont fort gourmands, ils y conſomment beaucoup plus de grains, & font plus de dégât dans les jardins, vignes & bleds, qu'un troupeau entier bien gardé.

On a ſouvent un verger exprès qu'on laiſſe toûjours en herbes pour nourrir les Dindes; c'eſt un ménage, parce qu'elles conſomment moins de grains & ne font point tant de dégât; cela les diſſipe, les engraiſſe & les rend plus délicates.

Comme les Poules-d'Inde couvent les œufs de toutes ſortes de Volailles, & qu'elles couvent deux fois l'an, il eſt aiſé de multiplier bien-vîte toute la Volaille de la Baſſe-Cour, en ayant bien des Poules-d'Inde qu'on fera couver; car elles couvent à la fois vingt-cinq à trente œufs de Poules communes.

De la ponte & couvée des Poules-d'Inde.

On appelle ponte d'un Oiſeau, un certain nombre d'œufs qu'ils donnent pendant l'année avant que de couver: les Poules-d'Inde en font deux tous les ans; l'une commence vers la mi-Février, quelquefois un peu plus tard, ſelon que le froid eſt plus ou moins rude; & l'autre dans le mois d'Août, & chaque ponte eſt d'environ quinze œufs.

Lorſqu'on s'apperçoit que les Poules-d'Inde veulent pondre, il faut remarquer où elles vont pondre, & y aller prendre les œufs de jour à autre: quant à la couvée, le choix des œufs & la préparation des nids eſt de même qu'aux Poules communes; ainſi quand la ponte de la Poule-d'Inde, qui va à douze ou quinze œufs, eſt achevée, & qu'on voit qu'elle s'attache au nid, marque qu'elle veut couver, alors on lui donne tout à la fois autant d'œufs qu'on veut qu'elle en couve; on ne doit pourtant lui donner que quinze œufs de Poule-d'Inde à la couvée de Février, parce qu'il fait encore froid; au lieu qu'on leur en donne juſqu'à vingt pour celle du mois d'Août: on leur donne vingt-cinq œufs quand on y mêle autant d'œufs de Poule commune ou de Canne, qu'il y en a de Poule-d'Inde, & trente de Poule commune ou de Canne, quand il n'y en a point de Poule-d'Inde: mais il faut remarquer que ceux des Dindes & de Cannes ſont un mois à éclore; c'eſt pourquoi les œufs de Poules ordinaires qui ne ſont que vingt-un jours à éclore, doivent être mis ſous la Poule-d'Inde neuf jours plus tard que les autres, afin qu'ils puiſſent tous éclore en même-temps.

Il ne faut point laiſſer manquer les couveuſes de nourriture; il faut même les lever toûjours fort doucement de deſſus leurs œufs pour les faire manger & boire; car elles ſont ſi attachées à leur ouvrage, qu'elles ſe laiſſeroient ſouvent mourir de faim ſi on ne les obligeoit de manger.

Le tems venu que les Dindons doivent éclore, on leur aide, comme on a enſeigné pour les Pouſſins.

Quoique les Poules-d'Inde de la même année ſoient très-bonnes à couver, cependant celles de deux ans valent toûjours mieux; elles font leur ponte de meilleure heure, couvent plûtôt, & conduiſent mieux leurs petits.

Pour agir ici avec économie, lorſqu'on a pluſieurs Poules-d'Inde qu'on a mis couver, & que leurs petits ſont éclos, il faut prendre les Dindons de trois meres, & les donner à une ſeule à conduire; elle le peut, puis jetter au Cocq les deux autres Poules-d'Inde pour faire une ſeconde ponte, & couver une ſeconde fois.

Il y en a même qui, ſi-tôt que les petits d'une Poule-d'Inde ſont tous hors de la coque, les portent ſous une autre Dinde qui aura des petits de même-temps, puis prennent dans le moment d'autres œufs, ſoit de Dindes ou de Poules communes, les gliſſent doucement ſous cette couveuſe, qui dans la chaleur où elle eſt, conduit encore ces œufs à une bonne fin: on lui donne alors de temps en temps de la rôtie au vin avec de l'orge ou de l'avoine, dont on fait à la fin ſa nourriture ordinaire.

De la maniere d'élever & nourrir les Dindonneaux.

Il n'eſt guere d'Oyſeaux qu'il faille élever plus délicatement que les Dindons, ni qui demandent plus de ſoins; le froid eſt leur ennemi mortel; c'eſt pourquoi, dès qu'ils ſont éclos, on les met dans un lieu chaud pour les y élever, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus un peu forts; on ne les en laiſſera ſortir avec la mere que quand il fera du Soleil, & jamais quand on ſera menacé de la pluie; car ſi la chaleur les fortifie, le moindre froid les morfond, & la pluie les fait mourir.

La moindre faim leur eſt auſſi fatale: & de plus il faut les manier fort doucement, lorſqu'on eſt obligé de les ôter de deſſous leur mere, ou de les

y remettre au moindre mouvement qu'elle fait ; elle eſt fort ſujette d'en écraſer ſous ſes pieds, & ils ſont ſi tendres qu'il ne les faut manier que quand on ne peut pas s'en diſpenſer.

Il faut leur donner très-ſouvent à manger & à boire ; car ils ſont d'un naturel fort gourmand, & ſi on les laiſſoit avoir faim ils tomberoient dans une langueur qui les feroit mourir : on leur donne d'abord pour nourriture des *œufs-durs* hachez bien menu ; il y en a qui n'en prennent que le moyeu qu'ils mêlent avec de la mie de pain blanc, ces deux nourritures ſont également bonnes ; on ne leur en donne que pendant cinq ou ſix jours : après ce temps on commence à prendre des feüilles d'orties qu'on hache auſſi-bien menu avec ces œufs durs ; ſix autres jours après, on leur ôte les œufs & on ne leur donne plus que les orties hachées & détrempées avec un peu de ſon & de lait caillé ; & de temps en temps, pour leur éguiſer l'appetit, on leur jette un peu de millet ou de l'orge boüilli. Pour peu qu'on voye qu'ils languiſſent, il les faut prendre & leur tremper le bec dans du vin pour leur en faire un peu boire & leur faire prendre des forces. Cette langueur provient auſſi quelquefois d'une cauſe inconnuë, ſoit qu'ils ayent le cœur attaqué de quelque malignité qui les fait mourir ſubitement, ou que ce ſoit le froid qui les ſurprenne ; mais de quelque maniere que cela arrive, ſi-tôt que vous vous appercevez qu'ils ne mangent point, prenez du poivre en grain, blanc ou noir, & faites-en avaler un grain à chacun de ceux que vous trouverez malades, ils ſeront ſoulagez.

Quoique la nature ait donné aux animaux un inſtinct particulier pour ſçavoir prendre leur nourriture, cependant les jeunes Dindons ne mangent jamais mieux que lorſqu'on la leur preſente avec la main ; c'eſt à quoi ne manquent point ceux qui les ſçavent gouverner, en les appellant à haute voix & toûjours de même maniere ; Ces Dindons accoûtumez au cri, accourent auſſi-tôt, & viennent manger ce qu'on leur donne dans la main avec plus d'avidité que s'ils le prenoient à terre. On juge que ces animaux ont beſoin de manger lorſqu'on les entend piailler ; & à meſure qu'ils croiſſent & ſe fortifient, on les nourrit d'orties hachées groſſierement & mêlées ſeulement de ſon ; les fruits pourris & ceux que les vents abattent ſont encore propres pour les nourrir, mais il les leur faut hacher par gros morceaux.

Les Poulets-d'Inde ſont toûjours d'un naturel fort goulu ; c'eſt pourquoi quand ils ſont grands, ils avallent aiſément ces fruits qui les maintiennent en bonne chair.

Lorſque les Dindons ſont aſſez forts pour ſe pouvoir paſſer de leur mere, on ne leur donne plus à manger, parce qu'ils en vont eux-mêmes chercher ; & quand il y en a un troupeau raiſonnable, on leur donne pour les garder un Dindonnier ou une Dindonniere depuis quatorze juſqu'à vingt ans, robuſte pour reſiſter aux injures du temps, auſquelles il eſt expoſé en gardant ſon troupeau, alerte, éveillé, matineux & vigilant pour qu'aucun de ſes Dindons ne s'égare ou ne lui ſoit enlevé par le loup ou le Renard ; il ſera fidele & exact à verifier ſon nombre tous les matins & à voir s'il n'y en a point quelqu'un de boiteux ou malade, afin d'y remedier comme nous avons dit pour les Poules communes.

Le Dindonnier doit faire ſortir ſon troupeau ſi-tôt que le Soleil eſt levé,

ne le jamais abandonner, & le conduire tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, afin que la diverſité des Pâturages réveille l'appetit des Dindons, & les faſſe croître au plûtôt ; il les ramenera ſur les dix heures du matin, & les renfermera juſqu'après midi qu'il faudra retourner au Pâturage ; & avant que de les renfermer le ſoir dans leur Poulailler, il leur jettera un peu de grain pour leur faire prendre des forces ; il n'y a que pendant la moiſſon qu'il ne ſera pas beſoin de leur rien donner, parce qu'alors ils trouvent aſſez de quoi vivre dans les champs nouvellement moiſſonnez : quand le mauvais temps empêche qu'ils n'aillent aux Champs, on leur donne dans la Baſſe-Cour des herbes ou fruits hachez avec du ſon.

On ne châtre pas les Cocqs-d'Inde, parce qu'ils ne ſont pas à beaucoup près ſi chauds que les Cocqs ordinaires.

Les œufs des Poules-d'Inde, quand il en reſte des pontes qu'on n'a pas voulu mettre couver, ſont aſſez bons à la cuiſine pour le commun : on prétend pourtant qu'ils ne ſont pas ſains, & qu'ils donnent la gravelle ; mais ils ne ſont pas aſſez communs pour qu'on en faſſe une nourriture ordinaire & dangereuſe.

Pour la maniere de les engraiſſer, on ne ſçait point d'autre ſecret que de leur donner beaucoup de grain ; ou bien on les met ſous des muës, & on leur fait une pâte avec de l'ortie, du ſon & des œufs durs ; on la ſépare par boles groſſes comme des petites noix, & on leur en donne trois fois par jour.

CHAPITRE IV.

Des Oyes.

UNe Baſſe-Cour n'eſt jamais aſſez fournie s'il n'y a des Oyes. Il eſt vray qu'elles ſont fort gourmandes & cauſent beaucoup de dégât ; mais on s'en garentit avec un peu de ſoin, & on s'en récompenſe par le grand profit qu'elles apportent. Car leurs plumes, leur chair, leur graiſſe, leurs œufs dont elles font par an trois pontes très-abondantes ; tout en fait du profit, d'autant qu'elles vivent juſqu'à vingt, vingt-cinq, & même juſqu'à ſoixante ans, ſelon quelques Auteurs. On prétend auſſi (apparemment ſur la foi de l'Hiſtoire des Oyes du Capitole de Rome priſe par les Gaulois) qu'elles ſont aſſez vigilantes pour ſervir de ſûre garde la nuit, parce qu'au moindre bruit elles ſe réveillent, & font des grands cris qui avertiſſent.

De la plume, de la chair, de la graiſſe & des œufs d'Oye.

On les plume deux fois tous les ans. La premiere fois un peu après la Saint Jean-Baptiſte (pour l'ordinaire celles de l'année ont alors deux mois) & la deuxiéme fois au commencement de Novembre ; mais avec plus de moderation, à cauſe du froid qui approche & qui les morfondroit.

Lorſqu'on ôte la plume aux jeunes Oyes, il en faut faire autant à leurs meres ; c'eſt le ventre, le col & le deſſous des aîles qu'on leur plume ordinairement, parce que ces parties ſont les plus couvertes de duvet, dont on fait les bons lits. On leur arrache auſſi quelques groſſes plumes des aîles pour écrire. La plume des Oyes mortes n'eſt pas ſi bonne que celle des Oyes vivantes, ou de celles que l'on plume auſſi-tôt qu'on les a tuées.

On fait un meilleur ménage de la chair d'Oye que de celle de Poule ; car celle-ci pour être bonne veut toûjours être mangée fraîche ; au lieu que celle d'Oye n'eſt jamais meilleure au pot que lorſqu'elle eſt ſalée : ce qui fait que les bons ménagers en ont toûjours leur proviſion pour plus de quatre mois après que la ſaiſon de les tuer eſt paſſée. Les Oyes ſont graſſes en Decembre & Janvier, c'eſt pourquoi on prend cette ſaiſon pour les ſaler ; à cet effet auſſitôt qu'on les a tuées, on les plumes & on les écorche pour en tirer la graiſſe qu'on met par morceaux pour être fonduë, ainſi que le ſain-doux ; après que cette graiſſe à été tirée on prend la chair & on la ſale comme le Cochon ; la la chair d'Oye eſt ſolide, nourriſſante, bonne pour les bilieux, mais un peu difficile à digerer ; le meilleur de l'Oye eſt le foye. Une Oye graſſe eſt pourtant aſſez bonne à manger. La petite-Oye, c'eſt-à-dire ce qu'on retranche de l'Oye quand on l'habille pour la faire rotir, comme les pieds, les bouts-d'aîles, le coû, le foye, le géſier, miſe dans le pot, fait une bonne ſoupe.

Pour la graiſſe lorſqu'on la fonduë, comme on vient de dire, on la met dans des pots de terre bien bouchez, après l'avoir un peu ſaupoudrée de ſel, elle ſe conſerve long-temps, elle eſt propre pour beaucoup de ragoûts & pour bien des remedes, comme nous le dirons ailleurs. Elle differe de celle du Porc en ce qu'elle eſt bien meilleure & plus délicate, & en ce qu'elle ne s'affermit jamais, & que liquide qu'elle eſt toûjours elle a la qualité de demeurer tranſparente comme de l'huile, lorſqu'elle eſt cuite à propos.

On employe fort bien les œufs d'Oye à la Cuiſine, quand on en a trop pour mettre couver, ce qui eſt rare, parce que toutes ſortes de volailles les couvent.

Le ſang, la peau des pieds & même les excrémens d'Oye ont auſſi chacun leur mérite & leur uſage en Médecine, comme nous le dirons ailleurs.

Du choix & de la quantité des Oyes qu'on doit nourrir.

Il y a deux eſpeces d'Oyes, la domeſtique & la ſauvage ; la domeſtique vole difficilement & s'éleve peu de terre, la ſauvage au contraire vole haut & avec beaucoup de legereté. L'une & l'autre nourrit beaucoup, on les mange principalement en Hyver ; & il faut les choiſir tendres ni trop jeunes ni trop vieilles, bien nourries & élevées dans un air pur & ſerain. La ſauvage eſt d'un goût beaucoup meilleur que la domeſtique : mais en général la chair d'Oye eſt plus agréable au goût que ſalutaire ; on prétend même qu'elle contribuë à rendre les Juifs d'un tempéramment atrabilaire & d'une mauvaiſe couleur, parce qu'ils en mangent fréquemment.

Comme l'Oye eſt un emphibie qui aime fort les lieux aquatiques, & que ſa fiente gâte les Prez, brûle l'herbe, & qu'il eſt fort gourmand ; il faut avoir quelque Riviere, Ruiſſeau ou Etang, ou du moins une bonne Mare ou Vivier, pour les y faire barboter, & n'en point trop avoir. Le nombre des Oyes qu'on veut nourrir dépend de la fantaiſie ; mais pour le plus, ſept femelles & deux mâles ſuffiront pour en garnir une Baſſe-cour quelque grande qu'elle puiſſe être, quoique ce ſeroit aſſez d'un mâle ; & ſi j'ai dit deux, ce n'eſt que dans la crainte que le Jard unique venant à manquer par quelque accident, on ne ſçût plus à quoi avoir recours, chacun ayant beſoin de ſes mâles.

Quant au choix des Oyes on obſervera ſeulement de les prendre de la grande taille & d'un œil fort gai. Les uns tiennent pour les blanches, & diſent, que la

chair en eſt meilleure & que les femelles en pondent en plus grande abondance que les griſes ; d'autres préferent les griſes ; & ceux qui paroiſſent prendre le plus ſûr, ne s'arrêtent point à la couleur, & n'ont égard qu'à la groſſeur ; il y en a qui préferent les femelles qui ont le plis & l'entre-deux des jambes bien large.

On en met environ trente dans chaque toit, & on y fait des ſéparations avec des claies comme aux Moutons, pour empêcher que les vieilles ne battent les jeunes. Il faut tenir le lieu ſec & leur donner ſouvent de la paille fraîche, nette & déliée.

Tout le monde ſçait que les Oyes vivent d'herbe & de grain : mais il faut bien prendre garde qu'elles n'aillent dans les Vignes, dans les Jardins, ni dans les Bleds, ſur tout lorſqu'ils commencent à monter en tuyaux ; c'eſt pour les en écarter, autant que pour les rendre plus graſſes & plus délicates, qu'il faut avoir quelque ruiſſeau ou mare pour les y mettre ; il eſt bon même d'appaiſer de temps en temps la groſſe faim de ces animaux voraces, en leur donnant des feüilles de chicorées, de laituës, ou du creſſon haché ; ils en font moins de dégât. Ils s'accommodent fort bien de toutes ſortes de légumes détrempez avec du ſon dans l'eau tiéde. Les orties & les ronces ne leur valent rien ; encore moins la hannebanne, le juſquiame qu'on appelle la mort aux Oyſons, & la Ciguë qui les endort ſouvent tant qu'ils en meurent. Les Oyes vieilles & jeunes ſeront conduites au pâturage avec les Dindes, ſeront traitées de la même maniere, & barboteront dans l'eau tant qu'il leur plaira.

Il faut avoir grand ſoin de les tenir toûjours éloignées des vignes, des jeunes arbres, des jardins & des bleds, ſur tout tant qu'ils ſont en herbes ou en tuyaux foibles : car elles les déracinent & mangent une piece de bled en une demi journée, ce qu'on voit ſouvent faire aux Oyes ſauvages dans leurs lieux de paſſages, comme en Artois, Hainaut & Hollande.

Leur fiente eſt auſſi contraire aux herbes, gâte les Prez & brûle ſi bien la terre, qu'elle ne repouſſe plus d'herbes, ou du moins n'en repouſſe de long-temps dans les endroits où elles ont fienté.

Pour empêcher les Oyes de paſſer des haies, d'aller dans les bleds & d'entrer dans les Jardins, ſoit dans ceux du Maître où elles feroient grand dégât, ſoit dans ceux d'autrui où il ſeroit permis de les tuer ; on les bride, c'eſt-à-dire on leur paſſe une plume à traver les ouvertures qu'elles ont à la partie ſupérieure du bec, à peu-près de la même maniere qu'on met des anneaux au nez des Cochons, pour les empêcher de foüiller la terre, & des bâtons au coû des Chiens, pour les empêcher de chaſſer ou d'entrer dans les Vignes.

De la Ponte & de la Couvée des Oyes.

Il n'y a point de volaille qui rende plus d'œufs que les Oyes, lorſqu'elles ſont bien nourries & conduites comme il faut. On a vû des femelles qui ont pondu chacune juſqu'à cent œufs : c'eſt pourquoi la veritable Economie veut qu'on les nourriſſe bien pour les laiſſer toûjours pondre & rarement couver. On ne leur permettra de pondre que dans leur toit ; & il ſuffira de les y avoir mis pondre une ſeule fois, pour qu'elles y pondent toûjours : quoiqu'on diſe qu'elles ont l'inſtinct particulier de continuer leur ponte, & même de couver ſi on ne les empêche, dans le même endroit où elles ont pondu la premiere fois, il eſt pourtant bon de ne les point laiſſer ſortir dans la ſuite hors du toit

qu'elles n'ayent achevé leur ponte, pour qu'elles n'aillent pas pondre ailleurs & perdre leurs œufs.

Elles font trois pontes par an, la premiere commence en Mars. Les Oyes ne couvent que leurs propres œufs & ſont trop revêches pour en couver d'autres, encore n'a-t-on guere coûtume de les faire couver, parce que l'on tire plus de profit de leurs œufs que de leurs couvées, d'autant que toutes ſortes de Volailles, ſur tout les Poules, couvent à ſouhait les œufs d'Oyes; ſi c'eſt une Oye qui couve, il faut lui mettre ſa mangeaille (qui ſera de l'orge dans de l'eau) près de ſon nid, pour qu'elle ne le quitte point ou peu; car il n'y a pas d'oyſeau de Baſſe-cour qui couve avec plus d'attache que l'Oye: il faut du moins leur donner toûjours à manger au même endroit & à la même heure, car la plûpart des Oyes reviennent toûjours manger au même endroit & à la même heure où elles ont une fois mangé; & qui y manqueroit une ſeule fois, riſqueroit de faire morfondre les œufs, ou bien de dégoûter la mere & l'alterer au point qu'elle ne pourroit plus conduire ſa couvée au terme.

De la maniere d'élever les Oyſons, & d'en avoir beaucoup.

Comme les Poules communes ſont plus propres à couver toutes ſortes d'œufs que les autres, on s'en ſervira pour avoir des Oyſons: on fera choix des plus groſſes & des meilleures Couveuſes; cinq ou ſix œufs ſuffiront à chacune, il y en a qui lui en donne juſqu'à huit; on fait auſſi couver les œufs d'Oye par une Poule-d'Inde, qui embraſſera juſqu'à onze œufs; les Oyſons comme les Dindes ſont un mois à éclore: le temps de mettre couver les œufs d'Oyes, eſt toûjours immédiatement après qu'elles auront fait leur ponte.

Quand les Oyſons ſont éclos, il faut pendant huit ou dix jours les tenir enfermez à l'étroit avec leur mere, & ne leur laiſſer point manquer de nourriture: après ce temps on choiſit un beau jour pour les lâcher, il faut ſur tout éviter la pluie qui leur eſt mortelle dans ces premiers jours de liberté: quoiqu'ils aiment dès-lors à nager ſur l'eau, il faut auſſi avoir ſoin qu'ils ne ſe mêlent pas avec les plus grands juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour ſe bien défendre des coups auſquels les nouveaux venus ſont expoſez.

Avant de mener paître les jeunes Oyſons, il eſt bon de leur donner du creſſon alenois, des raves, des laituës ou des feüilles de chicorée hachées fort menu, tout cela leur eſt fort ſalutaire, & ils ne ſont plus expoſez à s'aller tordre le coû à force de paître gloutonnement, ce qui leur arrive aſſez ſouvent quand on les abandonne à leur groſſe faim.

Outre l'herbe qu'ils paiſſent dans les commencemens, on leur donne encore de temps en temps un peu de millet, de l'orge boüilli, puis après des criblures de bled ou d'autre grain tel qu'on le juge à propos: on les nourrit ainſi juſqu'à la mi-Octobre, qu'on en prend autant qu'on le ſouhaite pour les engraiſſer ſéparément des autres de la Baſſe-cour.

Comment il faut engraiſſer les Oyes.

Elles ſont très-inſipides ſi elles ne ſont graſſes; on prend donc à la mi-Octobre celles qu'on veut engraiſſer, ſur tout des jeunes; on les plume entre les jambes & on les enferme dans un lieu fort étroit & ténebreux, afin que leur nourriture ne ſe diſſipe point & ſe convertiſſe en aliment & en graiſſe:

ſi l'on n'a point de lieu aſſez obſcur pour les mettre, il faut leur crever les yeux, & ne les point laiſſer manquer de mangeaille ni de boiſſon ; ils ſçavent bien, quoi qu'aveugles, la retrouver, dès qu'on les a une fois mis deſſus.

Le lieu pour engraiſſer les Oyes doit être chaud, autrement leur nourriture ſe convertiroit plûtôt en chair qu'en graiſſe : il y en a qui les mettent dans un cellier ou dans la cave ; d'autres qui ſe contentent de les mettre ſous des muës pour les engraiſſer.

Les Oyes, quoique fort ſales, veulent être toûjours tenuës fort proprement, ; ſur tout quand on veut qu'elles engraiſſent promptement : pour cet effet, leur nourriture dont on ne les laiſſera jamais manquer, ſera du millet, de l'avoine, des pois & des féves boüillies dans de l'eau, ou bien des choux hachez & boüillis avec un peu de ſon, du gland concaſſé, des raves coupées par morceaux ou autres choſes ſemblables. La farine de froment ou d'orge détrempée dans de l'eau chaude, en ſorte qu'elle faſſe une boüillie épaiſſe, & toutes ſortes de criblures de bled leur ſont excellentes, de même que le bled ſaraſin & l'eau ſablée ; il y en a qui les engraiſſent comme les Chapons, c'eſt-à-dire, avec une pâte de farine d'orge ou de bled de Turquie. D'autres pour leur aiguiſer l'appetit & les faire manger & engraiſſer davantage, leur donnent du charbon broyé, outre les mangeailles ci-deſſus qu'on leur donne ſéparées de ce charbon ; c'eſt aſſez de quinze jours ou trois ſemaines pour engraiſſer les jeunes Oyes ; pour les vieilles il leur faut un mois.

CHAPITRE V.

Des Cannes, tant communes que d'Inde.

LEs Cannes communes ſympatiſent aſſez avec les Oyes, à la difference néanmoins que les Cannes vivent & ſe plaiſent plus ſur l'eau que ſur terre, au lieu que les Oyes aiment mieux pâturer que barboter : c'eſt pourquoi où l'eau n'eſt pas commune il eſt preſque inutile d'y élever des Cannes.

Leur plume n'eſt pas ſi fine que celle des Oyes, avec laquelle on la mêle pour faire des lits : mais en récompenſe les œufs & la chair de Canne ſont bien meilleures que celles d'Oyes, quoique les Cannes ſe plaiſent à barboter dans la fange, & qu'elles ſe nourriſſent d'alimens ſales, comme de poiſſons morts & même pourris, de bourbe, d'araignées, vers & mouches, de crapaux & grenoüilles & de tripailles.

Comme la couleur ne fait rien à la bonté des Cannes, il n'y a point d'autre choix à faire que de prendre toûjours les plus groſſes. Un Canard aura huit ou dix Cannes.

Cette Volaille ſera gouvernée comme les autres, tant à l'égard de la nourriture que de la maniere de les élever : il faut leur donner à manger comme aux Poules matin & ſoir, & toûjours aux mêmes lieux & heures, afin qu'elles s'y trouvent & ne s'égarent point.

On les garentira du Renard autant qu'on pourra, en les obligeant par la nourriture qu'on leur jettera de temps en temps, de ne point trop s'écarter ; on n'en ſçait point d'autre moyens. Il faut au reſte les enfermer le ſoir, & leur ouvrir

ouvrir le matin la porte de leur toit, ou du poulailler, ſi elles n'ont point de toit ſéparé.

Il ne faut pour engraiſſer les Cannes, que les bien nourrir ; encore eſt-ce la Volaille de la Baſſe-cour, pour la nourriture de laquelle on prend moins de précaution ; il faut ſur tout prendre garde qu'elles n'aillent dans les Etangs & Viviers poiſſonneux, car elles mangeroient tous les petits Poiſſons. Elles aiment fort le pain, l'orge & tout ce qui approche du carnage, car elles ſont très-carnaſſieres & très-voraces.

De la Ponte & Couvée des Cannes.

Les œufs de Cannes ſont plus gros que ceux de Poules, & ils ont la coquille plus épaiſſe. Ils ſont bons à manger ; mais il vaut mieux les mettre couver : & on ne ſçauroit trop élever de Cannes, parce qu'elles font beaucoup de profit, & point de dégât. Elles commencent ordinairement leur ponte au mois de Mars, & la continuënt de jour en jour juſqu'à la fin de May, ſi elles ſont bien nourries & dans un lieu qui leur plaiſe. Pendant ce temps on ne doit point les laiſſer ſortir du toit qu'elles n'ayent rendus leurs œufs, étant fort en danger de les égarer ſi l'on n'y prend garde.

Elles ont coûtume de couver ſur la fin du mois de Mars, & celles qui viennent de ces premieres couvées ſont toûjours les meilleures à cauſe que les chaleurs de l'Eté contribuent beaucoup à les faire croître, au lieu que celles qui naiſſent tard ne deviennent pas ſi fortes, à cauſe du froid qui ſurvient quand elles ſont encore toutes jeunes.

La maniere de faire couver les Cannes eſt pareille à celle des Oyes dont on vient de parler : cependant on donne plûtôt les œufs des Cannes à couver aux Poules communes qu'aux Cannes mêmes, parce que la Poule eſt plus douce & couve avec plus d'attache, & qu'elle couve juſqu'à treize œufs, au lieu que la Canne n'en ſçauroit couvrir que ſix ; on prétend même qu'à cauſe de ſon naturel aquatique, les œufs qu'elle couveroit ſont plus expoſez à être abandonnez ou morfondus, que quand ils ſont ſous une Poule.

Telle Volaille que ce ſoit qui les couve, ils y reſteront un mois entier, car il faut trente & un jours pour faire éclore les Cannetons : on les éleve & on les nourrit comme les Pouſſins ; il y en a qui leur donnent de l'orge ou du panis boüilli, du gland & des herbages hachez menu, du marc de raiſin, des miettes de pain & des menuïſailles d'Etang, c'eſt-à-dire des écreviſſes, goujons & autres petits poiſſons ; ils obſervent de ne laiſſer ſortir les Cannetons, qu'au bout de huit ou dix jours pour qu'ils ſoient plus forts, encore ne les laiſſe-t-on pas aller tout d'un coup avec les vieux Canards qui les battroient.

Quand c'eſt une Poule commune qui a couvé les œufs de Canne, il ne faut pas être ſurpris de voir les Cannetons courir à l'eau auſſi-tôt qu'ils ſont éclos, & la Poule ſurpriſe elle-même de la figure de ſes petits, aller pourtant gémir & tourner autour de l'eau ; il n'y a rien à craindre pour la mere ni pour les petits, il n'y a qu'à avoir ſoin de les nourrir.

La chair du Canard eſt agréable au goût, nourriſſante, mais de difficile digeſtion ; les éguillettes, la chair de l'eſtomach & le foye ſont les parties les plus eſtimées du Canard : le ſauvage dont il ne s'agit pas ici, a la chair brune & rougeâtre, vit dans les bois, vole beaucoup, nage peu, & il eſt bien plus eſtimé, plus agréable & plus ſalutaire que le domeſtique.

Des Cannes d'Inde.

La Canne d'Inde eſt un oiſeau plus gros que les Cannes domeſtiques ; il n'en a ni le port, ni la figure, ni la couleur, il ne crie point : la femelle donne peu d'œufs, & leurs petits ſont fort difficiles à élever.

On donne ſix femelles à chaque mâle : mais cette eſpece ne produit guere la premiere année comme font les nôtres, quoiqu'elle ſe plaiſe à l'eau vive & à la fin s'apprivoiſe comme les dernieres.

Ce n'eſt que quand elles ſont bien apprivoiſées & accoûtumées avec les autres, qu'elles pondent & couvent ; il eſt pourtant plus ſûr de donner leurs œufs à couver à une Poule commune : elle les fait éclore heureuſement au bout du mois. Ces Cannetons qui ſont forts difficiles à élever, ne ſeront nourris d'abord que de miettes de pain blanc détrempé dans du lait caillé. Le millet & l'orge boüilli ne leur eſt pas une ſi bonne nourriture, ils auront toûjours beaucoup d'eau, dans laquelle on pourra jetter du ſon pour qu'ils y barbotent ; il ne les faut laiſſer aller qu'au bout de quelque temps & à meſure qu'ils ſe fortifient.

Nos Canards ne ſe mêlent qu'avec les femelles de leur eſpece : mais ceux d'Indes s'accommodent très-bien des Cannes communes ; il en vient beaucoup d'œufs, & de ces œufs, des Cannes bâtardes qui s'élevent aiſément & ſont des amphibies métifs gros & forts, qui ne reſſemblent ni aux Cannes-d'Indes, ni aux nôtres. Ces Cannes-d'Indes & bâtardes ſont auſſi bonnes & beaucoup plus rares que les nôtres, & il faut remarquer que le Canard domeſtique ne ſouffre guere l'Indien, c'eſt pourquoi on les ſépare.

CHAPITRE VI.

Des Pigeons.

LE Colombier étant bâti de la maniere qu'on a marqué ci-devant, il s'agit à préſent de le peupler, car c'eſt la piece de la Baſſe-cour qui doit rapporter le plus pour la Cuiſine & pour la bourſe du Maître.

Les Pigeons communs ſont ou fuyards ou domeſtiques ; les derniers ne quittent preſque point la maiſon, mais les autres vont chercher leur vie au loin : les uns ni les autres ne perchent point ſur les arbres, a la difference du Pigeon ramier qui eſt un Pigeon ſauvage. On appelle Pigeons Cauchois, de gros Pigeons du Païs de Caux en Normandie, où ces Oiſeaux ſont plus gros que les autres.

De la maniere de peupler le Colombier.

Il faut d'abord ſçavoir bien choiſir les Pigeons ; les blancs ne ſont pas tant eſtimez que les autres, parce qu'on les croît moins féconds, & qu'ils ſont plus en danger que les autres, d'être pris par les Oiſeaux de proie.

Les Curieux eſtiment beaucoup ceux qui ſont de couleur de *ſoupe de lait*, c'eſt-à-dire roux & blanc ; mais à l'égard du Colombier, le Pigeon paſſe pour

bon & fecond quand il eſt gris tirant ſur le cendré & le noir, qu'il a les yeux & les pieds rouges, & le coû d'un jaune couleur d'or.

Les Pigeons privez ſont moins farouches, quittent moins le Colombier, ne s'écartent point tant, ſont beaucoup plus gros, rapportent bien davantage, & ont la chair bien plus délicate que les Pigeons communs dont on vient de parler : mais on achete ces avantages ſouvent plus qu'ils ne valent ; car les communs ſont à la verité plus petits, ne couvent pas ſi ſouvent, & ne ſont jamais ſi dodus que les autres ; mais ils ſe nourriſſent preſque toûjours eux-mêmes, ſans qu'il en coûte rien à leur maître ; au lieu que les autres ne ſortent jamais, conſomment beaucoup de grains & demandent bien plus de ſoin. Quoiqu'il en ſoit, on n'a qu'à choiſir de ces deux eſpeces ; on peut même les mêler dans les commencemens, afin que les petits qui en proviendront, tiennent de l'un & de l'autre ; nous donnerons ci-après un article ſéparé pour les Pigeons privez.

Il n'y a que deux ſaiſons pour peupler le Colombier ; la premiere & la meilleure, eſt le mois de May, parce que ces premiers Pigeons ſe fortifians beaucoup durant l'Eté, ſe trouvent en état d'apporter bien-tôt du profit : & la ſeconde, eſt au mois d'Aouſt, à cauſe du grain que les peres & meres apportent en abondance aux pigeonneaux.

Le nombre des Pigeons pour garnir le Colombier ſera ſelon ſa grandeur. Pour l'ordinaire on y en met d'abord quarante ou cinquante paires, qui ſuffiront, s'ils ſont bien nourris, pour le rendre bien-tôt peuplé ; au lieu que ſi on y en mettoit moins, on ſeroit trop long-temps à joüir du plaiſir de manger des Pigeonneaux ; car on ſe donnera de garde d'en tirer aucuns du Colombier, qu'il ne ſoit preſque garni comme il faut.

Il y en a qui prennent vingt paires de Pigeons pour trois cens boulins.

Les avis ſont partagez ſur l'âge que doivent avoir ces Pigeons ; les uns veulent qu'on les prene lorſqu'ils ont déja commencé à faire des petits, & diſent pour raiſon qu'alors ils demeurent attachez au nouveau Colombier ; d'autres prétendent qu'il les faut choiſir à l'âge de ſix mois, & de ceux qui naiſſent au mois de Mars ou de Juillet ; & d'autres ſont d'avis qu'on les prenne plus jeunes. Pour l'ordinaire on les enleve de deſſous leurs pere & mere lors qu'ils ont quinze jours ou trois ſemaines, afin qu'ils ne ſoient ni trop forts pour s'en retourner ni trop foibles pour ne pouvoir être élevez que par leurs pere & mere ; on les enferme dans le Colombier pendant quinze autres jours ou trois ſemaines ; il faut avoir ſoin de tenir la fenêtre fermée, ou bien on les met ſous des muës.

Comme on les a pris avant qu'ils ſçachent manger ſeuls & qu'ils ne crient ni n'ouvrent le bec pour avoir leur nourriture, il faut le leur ouvrir & la leur donner ſoi-même avec les doigts ou avec un cornet, ou bien en la leur ſouflant dans la gorge pour les obliger à la prendre, afin qu'ils ne meurent point de faim ; & pour les accoûtumer plûtôt à manger ſeuls, on mêle parmi eux des petits Poulets, qui mangeant naturellement ſeuls les inſtruiſent par leur exemple.

On prendra la même peine pour leur donner à boire.

Ces jeunes Pigeons ainſi renfermez, ſeront nourris de millet, de chenevi, de veſce ou de ſaraſin, de temps en temps on leur jettera quelques poi-

gnées de froment; & de temps en temps auſſi on leur donnera du cumin, comme un appas qui les attache pour toûjours a leur premier Colombier. On ſe donne le ſoin de les nourrir ainſi pendant quinze jours ou trois ſemaines, qu'on voit qu'ils ſe repaiſſent eux-mêmes; alors il eſt temps de leur donner la liberté, en leur ouvrant le Colombier pour aller chercher à vivre.

Ce n'eſt pas le tout que de le leur ouvrir & leur donner tout d'un coup l'eſſor; il eſt un certain temps & une certaine heure qu'il faut obſerver, pour faire que dès leur premiere ſortie ils ne s'écartent point trop; car ne connoiſſant encore que peu leur gîte, ils pourroient n'y pas revenir, & ſe refugier ailleurs.

Pour éviter cet inconvénient, il faudra, lorſqu'on voudra les lâcher, choiſir un jour obſcur & pluvieux, & ne leur ouvrir le Colombier que ſur les quatre heures après midi, afin que craignant naturellement d'être moüillez, & ſentant bien-tôt que l'heure du repos & la nuit approchent, ils ne s'éloignent pas & ſe retirent bien vîte; l'experience nous fait voir tous les jours, que ménageant ainſi les premieres ſorties de ces oiſeaux, ils ne font que voltiger autour du Colombier, comme s'ils n'avoient deſſein d'abord que de connoître l'air & le terrain; ce qui dure juſqu'à la nuit, qu'ils ſe renferment.

Il ne faut pourtant pas être ſurpris ſi dans les commencemens il y a quelques-uns de ces Pigeons qui s'égarent; car au bout de deux ou trois jours ils ne manquent pas de revenir dans leur Colombier. Il y en a qui ne donnent la liberté à leur nouveaux Pigeons, que lorſqu'ils ont des petits, ou du moins lorſqu'ils couvent.

D'autres pour empêcher qu'ils ne diſparoiſſent ſans retour, leur arrachent les maîtreſſes plumes des aîles, avant que de leur permettre de ſortir, afin que ne volant que foiblement, ils ne puiſſent s'éloigner du Colombier, & que par conſéquent ils s'y habituënt pour ne le plus quitter.

Le meilleur moyen pour les y bien accoûtumer eſt de les y bien nourrir dans les commencemens.

Les anciens pour bien peupler leur Colombier, y retenir leurs Pigeons, & y en faire venir d'autres, eſſayoient beaucoup de prétendus ſecrets, & employoient ingrédiens ſur ingrediens, tous également inutiles: ce qu'il y a de plus ſûr eſt d'avoir beaucoup de Pigeons bien choiſis, & les bien nourrir & ſoigner ſuivant les ſaiſons.

Pour bien laiſſer garnir le Colombier, on ne doit point y prendre aucuns Pigeonneaux la premiere année, ni même aucuns de ceux de la volée du mois de Juillet de l'année ſuivante: après ce temps on en pourra vendre, & manger autant qu'on le jugera à propos.

Des Pigeons communs ou Fuïards.

Ces Pigeonneaux ainſi élevez & accoûtumez au Colombier vont avec les autres chercher leur vie aux Champs; ils ſe nourriſſent tous de toutes ſortes de grains & d'ivraïe; & mieux ils ſont nourris, plus ils ſont gras & rapportent de profit.

Il ne faut pas leur donner à manger à la maiſon lorſqu'ils trouvent leur vie en Campagne, mais auſſi il ſeroit préjudiciable de ne leur en point donner quand ils n'y rencontrent plus rien. Il faut commencer à leur donner de la

nourriture depuis la mi-Novembre jusques presques à la fin de Fevrier, qui est le temps qu'on séme les menus grains ; & depuis le commencement d'Avril jusqu'à la mi-Juin, pour lors les Bleds les peuvent fournir de nourriture en Campagne, jusqu'à ce qu'il soit temps de recommencer à leur en jetter.

On les nourrit ordinairement de sarasin, de vesce & de toutes sortes de grains, même de criblures ; ainsi il faut faire une provision de grains suffisante pour le nombre de Pigeons qu'on aura : On se sert fort du sarasin & de la vesce, parce qu'ils ne sont pas chers & viennent aisément. L'Ivraie leur est très-bonne & ils l'aiment beaucoup aussi-bien que le chennevi ; on tient qu'il n'y a rien de meilleur pour les retenir dans leur Colombier que de leur y en jetter ; ils mangent aussi des poids, des féves & du gland concassé ; on en fait amas pour les en nourrir l'hiver ; on leur donne aussi en cette saison de temps en temps du marc de raisin criblé : il y en a qui ne leur donnent que les pepins qui ont été criblez ; on prétend que cette nourriture, quoique bonne, les empêche de pondre pendant cette rude saison, ou leurs œufs courroient risque d'être perdus, à cause qu'alors les couvées ou les Pigeonneaux viennent rarement à bien.

Le lieu qu'on choisit pour donner à manger aux Pigeons, doit être près du Colombier, uni & tenu proprement : Et on les fait venir en les sifflant, pendant qu'on leur jette la nourriture.

C'est le matin & le soir qn'on leur donne à manger, & jamais à midi ; parce qu'ils ont coûtume de dormir à cette heure, ce qui fait profiter leur nourriture.

Il ne faut pourtant pas que les heures des repas soient toûjours les mêmes, afin d'éviter que les Pigeons voisins ne viennent dérober la nourriture des vôtres ; ce qu'ils ne manqueroient point de faire, si elle leur étoit toûjours donnée aux mêmes heures ; il faut donc la leur donner tantôt plûtôt, tantôt plus tard : & sur tout avoir soin de les bien nourrir pendant cette saison sterile, de peur qu'ils n'aillent pour toûjours chercher à vivre ailleurs.

Pour empêcher les Pigeons de quitter leur Colombier, & pour en attirer d'autres.

Il faut prendre la tête & les pieds d'un Bouc les mettre bien boüillir ensemble, jusqu'à ce que les os quittent la chair ; puis on reprendra cette chair qu'on fera encore boüillir dans le même boüillon jusqu'à ce qu'elle soit toute consommée & réduite en une espece de gelée. Dans cette décoction fort épaisse, on broyera de la terre à Pottier ; on la tamisera & on y mettra beaucoup de sel, de l'urine, de la vesce, du cumin, du chennevi & d'autres grains, si on veut : le tout sera paîtri ensemble, & réduit en une pâte, qu'on mettra par petits pains ou boles de la grosseur des deux poings, sécher au Soleil, ou au four, prenant garde de ne les point laisser brûler. Lorsque ces pains seront cuits, on les posera en divers endroits dans le Colombier ; les Pigeons s'amuseront à les béqueter, & y trouvant une certaine saveur qui leur plaît, ils s'y attacheront si fort qu'ils ne sortiront après cela du Colombier qu'à regret.

Quelqu'uns prennent la tête d'un Bouc fraîchement tué, font un trou à la tête par-dessus, en ôtent toute la cervelle, & mettent en la place du sel, autant qu'il y en peut tenir, ensuite la suspendent avec une corde au milieu du

Colombier, par le moyen d'une perche qu'ils mettent en travers à laquelle ils l'attachent, ils la ſuſpendent à la hauteur de cinq ou ſix pieds, & mettent à terre immédiatement deſſous, une terrine platte, pour recevoir la liqueur ſalée qui diſtille de la tête; les Pigeons voulant aller boire cette liqueur, entrent dans le plat, marchent dedans & s'empregnent les pieds de cette liqueur; en ſorte que quand ils vont chercher leur vie en Campagne, ils en attirent une quantité d'autres avec eux.

D'autres ſe ſervent d'une tête de Chévre, qu'ils font bien boüillir dans l'eau avec du ſel, du cumin, du chenevis & de l'urine, puis l'expoſent dans le Colombier, pour ſervir d'amuſement aux Pigeons.

D'autres font frire du millet dans du miel, y ajoûtant un peu d'eau pour l'empêcher de brûler; cet apprêt eſt un appas pour eux, qui leur fait tant prendre en affection leur gîte ordinaire, que bien-loin de l'abandonner, ils y attirent encore les Pigeons étrangers.

On dit que frottant les portes & les fenêtres d'un Colombier avec de l'huile d'aſpic ou de baume, c'eſt un moyen de les y retenir. Il y en a qui pour cet effet ſe ſervent de cumin & de lentilles trempées dans de l'eau de miel, & prétendent que ces grains ainſi apprêtez, ſont un appas pour eux.

D'autres prennent de la farine d'orge avec du miel à doſe égale, dont ils font un mélange, & qu'ils donnent à manger aux Pigeons; d'autres au ſortir du Colombier, ont ſoin de leur jetter d'abord du cumin, & prétendent que non ſeulement cette nourriture les empêche de le quitter; mais encore que les frottant de quelque odeur agreable, ils en amenent d'autres avec eux.

Il y en a qui prennent de la tuile qu'ils broyent & qu'ils paſſent au gros tamis: ils y mêlent de l'herbe appellée de la poivrette, & détrempent le tout avec du vin vieux odoriferant par le moyen de quelque drogue, puis ils donnent cette mangeaille aux Pigeons, lorſqu'ils ſortent pour aller aux Champs.

Il y a une herbe appellée en Latin *Periſtereon*, & en François *Vermine*, que les Pigeons aiment beaucoup; & on prétend qu'en en jettant dans le Colombier, & en attachant autour des Boulins, cela les amuſe & les attache à leur demeure ordinaire.

On aſſaiſonne encore de l'argile avec du ſel, ou bien on prend la liqueur qui dégoute des fromages ſalez qu'on met affiner, & on leur met dans leur Colombier; car les Pigeons aiment le ſel & les ſenteurs.

Dans les Païs où le millet eſt commun, on en prend, on le fait cuire dans de l'eau, on le met ſécher à l'air, & cuire encore avec du miel: on prend cette mixtion, on en frotte les nids du Colombier, & ſur tout aux endroits où les Pigeons peuvent s'en induire les pieds ou les aîles. Ceux qui ſe ſont ſervi de ce ſecret, aſſûrent qu'il eſt ſingulier, non ſeulement pour attacher les Pigeons à leur propre Colombier, mais même pour y en attirer d'autres.

Autrement prenez du froment, mettez-le dans l'eau où aura boüilli de l'anis, laiſſez l'y macérer pendant trois jours, enſuite donnez-en à manger aux Pigeons dans le Colombier. Les faſéoles boüillies dans l'eau, infuſées après dans le miel & ſaupoudrés de cumin, ont la même vertu: les Faſéoles ſont de petites féves diminutives d'haricots, fort communes en Eſpagne, Italie, Languedoc & Provence.

Autrement, ayez une once de vieille argile cuite dans un four, juſqu'à ce qu'elle ſoit devenuë toute rouge ; quatre dragmes de verveine femelle, autant de froment maceré dans du vin & bien broyé ; une demi dragme de camfre, trois de cumin, & une demi once de vin paſſé à l'alambic : mêlez le tout avec du miel, détrempez-le bien, & faites-en une eſpece de pâte que vous couperez par morceaux gros comme de gros pois, que vous donnerez aux Pigeons.

Autrement, prenez trente livres de millet, trois livres de cumin, cinq livres de miel, une demi livre de poivrette, autrement dit coſtus, deux livres de ſemence d'agnus caſtus, cuiſez le tout en eau de riviere, juſqu'à ce que toute l'eau ſoit conſommée, puis verſez en la place trois ou quatre pots de bon vin, & environ huit livres de vieux ciment bien pulveriſé ; vous ferez cuire encore cela l'eſpace d'une demi heure à petit feu, & vous ferez une maſſe de toutes ces drogues qui durciront ; vous placerez cette maſſe dans le milieu du Colombier, & en peu de temps vous ſerez dédommagé de la dépenſe que vous aurez faite : au reſte, le plus ſûr moyen pour retenir les Pigeons eſt, comme on l'a déja dit, de les bien nourrir & tenir le Colombier bien net.

Pour nettoyer le Colombier.

Comme il n'y a guéres d'animaux qui veuillent être tenus plus proprement que les Pigeons, on doit nettoyer le Colombier quatre fois l'année ; la premiere fois au commencement de l'Hyver ; la ſeconde après l'Hyver, & avant que ces Oiſeaux ayent commencé leur ponte ; la troiſiéme fois après leur premiere volée ; & la quatriéme, quand la ſeconde eſt paſſée ; car on ne doit jamais troubler les Pigeons fuïards quand ils couvent ; cela les effarouche juſqu'à quitter quelquefois leurs œufs pour n'y plus revenir. Le fumier qu'on en ôtera, ſera remué le plus doucement qu'il ſera poſſible, crainte que la pouſſiere qui nuit à la production des Pigeons, ne vole en trop grande abondance ſur les œufs qui ſont dans les nids ; il faut ſe preſſer quand on le nettoye, crainte que ces œufs qui peuvent être ſous la couvée ne ſe refroidiſſent.

Il faut auſſi ôter toutes les ſaletez qu'il y a dans les nids, toutes les fois qu'on prend les Pigeonneaux qui y ſont.

On jettera dehors tous les Pigeons qu'on y trouvera morts ou languiſſans, crainte qu'ils n'empuantiſſent le Colombier.

On trouve quelquefois des Pigeonneaux qui ſont tombez de leurs nids, & pour lors il faut les ramaſſer pour les y remettre, ſans en eſperer néanmoins une bonne iſſuë, le Pigeon naturellement abandonnant ſes petits, lorſqu'on les a maniez. Ainſi on s'abſtiendra autant qu'on le pourra de cette curioſité dangereuſe.

Des moyens de préſerver les Pigeons de maladies.

Le Pigeon a l'odorat fin, & ſon ſang ne ſe purifie jamais mieux que lorſqu'il reçoit quelque fumée de bonne odeur ; c'eſt pourquoi on parfume ſouvent le Colombier.

Ce qu'on y brûle eſt tantôt de l'encens, du benjoin ou du ſtorax ; ou bien des herbes odoriferantes, comme du thim, de la lavande, du romarin, &

quelquefois du bois de geniévre, & tant d'autres choſes qui ont de l'odeur.

De la maniere de purger le Colombier des vieux Pigeons.

Le Pigeon donne des fruits dans ſon jeune âge, & lorſqu'il eſt vieux il empêche les autres d'en donner; ou les détruit lorſqu'ils ſont au jour, du moins c'eſt ce qu'aſſez de gens s'imaginent, quoique nous voyons tous les jours des Colombiers très-bien garnis, quoyqu'on n'y faſſe nulle attention ſur le nombre des vieux. Quoiqu'il en ſoit, pour ne rien omettre de ce qui peut être utile, nous obſerverons que l'âge des Pigeons va juſqu'à huit ans, mais ils n'ont que les quatre premieres années de fécondes; les autres ne valent rien: ſi bien que lorſqu'un Pigeon a paſſé quatre ans, il n'eſt plus bon qu'à détruire le profit qu'apportent ceux qui ſont plus jeunes. La difficulté eſt de les connoître, & pour y parvenir on croit qu'il n'y a point de moyen plus ſûr que celui-ci.

Dès le commencement qu'on met des Pigeons dans un Colombier; pour le garnir, il faut en les y jettant, leur couper à chacun avec des cizeaux la moitié d'une des griffes ſeulement, & marquer le temps auquel on le fait; puis l'année ſuivante à pareil temps, lorſque les Pigeons ſont tous retirez dans le Colombier, deux hommes, après que tout y a été fermé, & qu'on n'y voit plus goute, s'y introduiſent ſans bruit avec une lanterne ſourde, qui ne donne de la lueur qu'autant qu'il en faut pour viſiter un nid. L'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer l'autre, qui prend generalement tous les Pigeons dans leurs nids, ſans en oublier aucun, pour leur couper une ſeconde fois la moitié d'une griffe d'un autre pied; & ainſi ſucceſſivement tous les ans, juſqu'à ce qu'on les ait marqué quatre fois, ſans craindre que cette viſite épouvante les Pigeons dans le Colombier pour n'y plus rentrer.

La quatriéme année paſſée, on entre dans le Colombier de la même maniere qu'on a dit, excepté ſeulement qu'on porte avec ſoi deux cages, qu'on jugera ſuffiſantes pour pouvoir contenir tous les Pigeons de ce Colombier: dans l'une ſeront mis tous ceux qui auront quatre marques, pour être enſuite envoyez au marché ou à la cuiſine; & dans l'autre, ceux qu'on connoîtra par ces marques ne pas encore avoir atteint l'âge de quatre ans, & devoir par conſequent être conſervez.

Des Pigeons Privez ou de Voliere.

Les Pigeons privez, autrement dit Pigeons de Voliere, ne different en rien des autres quant à la nourriture, mais bien à l'égard de leur groſſeur & de leur fecondité; car ils ſont beaucoup plus gros & plus feconds, & font des petits preſque tous les mois de l'année, même en Hyver quand ils ſont bien nourris.

Il y en a de pluſieurs eſpeces; les *Mondains* ſont de gros Pigeons blancs ou noirs & blancs, ou preſque tout gris, mêlez de blanc. Les *Polonois* ou Jacobins ont comme une robbe noire qui leur couvre le dos, & ils ont l'eſtomac tout blanc; les *Bédorez* ont le bec & les pattes jaunes comme de l'or; les Pigeons *à queuë de Paon* ſont ainſi nommez, parce qu'ils levent & étalent la queuë comme font les Paons; les Pigeons *à groſſe gorge* ont un jabot extrémement

extrémement gros qui leur tombe ſur l'eſtomac ; les Pigeons *Patez* ou *Patus* ont de groſſes pattes couvertes de plumes qui leur deſcendent en maniere de bottes, juſque ſur les pieds ; les Pigeons *Nonets* ſont petits ; les *Friſez* ont les plumes comme le poil d'un Barbet, & ſont d'un temperamment très-délicat ; les Pigeons heurtez, les Suiſſes, ceux d'Eſpagne, ceux de couleur de ſoupe de lait, & quelques autres ſont auſſi fort eſtimez par les Curieux.

Quand on veut nourrir de ces eſpeces de Pigeons, il faut en choiſir qui ayent l'œil éveillé, plein de feu, la démarche fiere ; à l'égard des mâles, on les prendra beaux & bien forts : il faut qu'ils ayent le vol roide, ce qu'on éprouve en leur étendant les aîles & les leur agitant, ſi ces parties ſont foibles dans ce mouvement, c'eſt une marque d'un mauvais temperamment : on doit encore prendre les Pigeons en bon corps ; car lorſqu'ils ſont maigres, ils ne font choſe qui vaille, & ne rendent aucun profit.

Les Mondains ſont ceux qui apportent le plus de profit, & qu'on doit nourrir en plus grande abondance, pourvû qu'on les ait choiſi beaux & forts ; il ne faut point mettre dans une voliere ni plus ni moins de femelles que de mâles ; car ceux-ci ſe battroient pour avoir les femelles.

Lorſque les Pigeons, dont on veut peupler une Voliere, ſont bien choiſis & nourris de même, ils rendent beaucoup de Pigeonneaux, qui eſt la fin qu'on ſe propoſe pour ſe dédommager des ſoins & de la dépenſe qu'on y a fait.

On bâtit cette Voliere en un endroit où le chaud & le froid ne ſe faſſent point trop ſentir ; elle doit être claire, & avoir ſes jours du côté du Levant ou du Midi.

On la bâtit toûjours quarrément, ſoit de charpente ou de mouëllon, & le dedans aura ſes nids ou ſes boulins de figure quarré & engagé dans le mur haut & large d'un pied, & aſſez profond pour y pouvoir aſſeoir un Pigeon à l'aiſe lorſqu'il couve : quelques-uns ſe ſervent de terrines ordinaires ou de plâtre : on ne met rien dans le fond, parce que ces Oyſeaux prennent ſoin eux-mêmes de les garnir quand ils veulent pondre ; d'autres n'ont que des panniers d'ozier qu'ils attachent contre le mur, où les Pigeons font auſſi-bien leur devoir que dans des boulins faits avec le plus d'Art.

Les Volieres ſe font ſouvent dans des greniers ou galetas, ſous les apentis des portes & en d'autres endroits de cette ſorte ; car il ſuffit qu'il y ait des Pigeons dedans pour être appellé Voliere ou Fuye.

On donnera la liberté à ces Pigeons, tout comme aux autres, ſans craindre qu'ils s'écartent beaucoup de la cour ; plus ils ſont nourris, moins ils ſortent, & conſequemment deviennent plus fertiles.

Quand on commence à peupler une Voliere, il faut faire accoupler à part les Pigeons qu'on y veut mettre ; pour cela on enfermera en un petit endroit un mâle & une femelle enſemble pendant douze ou quinze jours ; on ne les y laiſſera point manquer de nourriture, qui ſera ordinairement de l'avoine, de la veſce, du ſaraſin, de l'orge & ſouvent un peu de chenevis, afin de les échauffer ; & proche d'eux on aura ſoin de leur tenir toûjours de l'eau claire.

Qu'on obſerve, ſur tout lorſqu'ils couvent pendant l'Hyver, de ne les point laiſſer ſans eau dans leur Voliere.

Cette eau ſera ſouvent renouvellée, à cauſe du froid qui la pourroit

glacer, & des vilainies qui la rendroient puante.

On ballayera ſouvent cette Voliere, & les nids qui ſeront dedans ſeront nettoyez de même, pour en ôter enſuite tout le fumier ; il y engendreroit de la vermine, & il ſert pour fumer les prez ou la cheneviere : ſi on s'apperçoit qu'il y ait des Pigeons qui battent les autres, il faut s'en défaire ou les manger ; car c'eſt une marque que ces Pigeons ſont vieux & qu'ils ne ſont plus propres à rien ; outre la nourriture qu'on leur jette dehors, ſuppoſé qu'on ne ſe ſerve point de tremie, il eſt bon de temps en temps de leur donner à manger dans la Voliere : il n'eſt rien qui apporte plus de profit que ces Pigeons ; en quarante jours la femelle conçoit, pond, couve & nourrit ſes petits : les jeunes Pigeons commencent à pondre à ſix mois, & donnent des œufs quatre ou cinq fois l'année, & quelquefois juſqu'à ſix lorſqu'ils ſont bien nourris.

De la ponte des Pigeons.

La ponte d'un Pigeon n'eſt jamais que de deux œufs ; il y en a qui, pendant l'année, pondent plus ſouvent que d'autres, tels ſont les Pigeons de Voliere : à l'égard des Fuïards, ils ne couvent que deux ou trois fois en un an, au lieu que les autres le font preſque tous les mois lorſqu'ils ſont de bonne eſpece.

Comme il y a des Pigeons de Voliere qui ne ſortent jamais, il faut dans le temps qu'ils veulent pondre, avoir ſoin de mettre de la paille dans leur Voliere pour qu'ils faſſent leurs nids. L'eau ne doit point manquer dans leur Voliere, & doit toûjours y être bien nette ; & pour cela il n'y a qu'à leur en changer ſouvent & la leur mettre dans des grands baquets, dont les bords ſeront élevez de quatre doigrs, afin que les Pigeons puiſſent s'y baigner : c'eſt ce qu'ils aiment beaucoup, ainſi il ne faut pas les gêner.

La veritable maxime de bien peupler une Voliere, eſt de ne point toucher à la volée du mois de Mars, afin d'en multiplier l'eſpece ; & ſi cette couvée n'eſt pas ſuffiſante, on conſervera encore les Pigeonneaux qui viendront après.

On ſe ſert de tremies en bien des endroits, pour mettre la veſce dont on nourrit les Pigeons ; ce grain en ſort à meſure que ces Oyſeaux la mangent ; ainſi il eſt toûjours fort net, & il ne s'en perd point parmi les ordures & les plumes dont la Voliere eſt ſouvent remplie ; il y a des tremies de pluſieurs façons, de piramidales & de longues : c'eſt au choix de celui qui veut s'en ſervir, de la prendre comme il la ſouhaite.

Il y en a qui pour avoir des Pigeonneaux de bonne heure, leur donnent à manger des lentilles cuites dans du gros vin ; un peu de chenevis de temps en temps eſt très ſalutaire aux Pigeons de Voliere, principalement en Hyver ; car comme ils pondent preſque tous les mois, ce grain qui les échauffe y contribuë beaucoup, & les excite à couver pendant le froid.

Les nids des Pigeons ſeront très ſoigneuſement nettoyez après l'incubation de chaque Pigeon ; car ſans ce ſoin, les puces & les mittes s'y mettent, ſur tout durant l'Eté, & cette vermine incommode tellement les couveuſes, qu'elles en deviennent maigres, & ſouvent abandonnent leurs œufs.

Des Pigeons Ramiers.

Quelques-uns les appellent Biſets, parce qu'ils ont aſſez ſouvent les pieds & le bec rouge, & le plumage de couleur plombée. Le Pigeon Ramier n'eſt autre choſe qu'un Pigeon ſauvage; il perche ordinairement ſur les arbres, & ne vient guere à terre, parce qu'il eſt fort timide: ſa chair eſt d'un bon goût, quoique plus ſéche que celle du Pigeon Domeſtique, qui ne perche point ſur les branches.

Le Ramier vit juſqu'à trente & quarante ans, & les Anciens croyoient que ſa chair étoit contraire aux ardeurs amoureuſes; quoiqu'il en ſoit, c'eſt un Oyſeau de paſſage qu'on voit par bandes ſur la fin de Septembre: on connoît ſon âge par la grandeur de ſes ongles, parce qu'elles augmentent conſiderablement à meſure qu'ils vieilliſſent: on les chaſſe ou au filet ou autrement, & on en garde de toutes en vie, qu'on nourrit & engraiſſe comme les autres pour le plaiſir d'en avoir, ou pour les manger ou vendre; mais ils ne deviennent pas aſſez privez pour couver ou pondre, c'eſt pourquoi je n'en parlerai pas davantage.

CHAPITRE VII.

Des Cailles, Perdrix, Tourterelles, Hortolans, Grives, Tourdes, Etourneaux, Merles, Pluviers & Vanneaux.

QUOIQU'IL y ait moins de neceſſité & de profit évident, que de plaiſir & d'honneur à avoir chez ſoi des Oyſeaux dont nous parlons ici, & de ceux dont nous parlerons aux trois Chapitres ſuivans, cependant ils rapportent toûjours du profit ou du plaiſir, ſouvent l'un & l'autre; & ils enrichiſſent ou ornent toûjours la Maiſon de Campagne de toutes les parties de laquelle nous avons à parler.

Des Cailles & Râles de Genet.

La Caille eſt un Oyſeau de paſſage, grivelé, dont le mâle a la tête, le col, le dos, la queuë & les aîles preſque noires, traverſée en dehors de lignes blanches, le bec noir & les pieds luiſans; au lieu que la femelle (on trouve plûtôt quatre & cinq mâles qu'une femelle) a le col plus mince & couleur de terre cuite, le dos & les aîles jaunâtre, & l'eſtomac & le ventre preſque blanc.

Les Cailles arrivent au Printemps, & s'en retournent à la fin de l'Eté; elles chantent au mois d'Avril, font leurs nids à terre & couvent au mois de May; c'eſt pourquoi il ne faut pas les chaſſer dans cette ſaiſon pour ne pas perdre les Cailletaux; au ſurplus on les trouve dans les Prairies & dans les Bleds, quand ils ſont en verd ou en maturité: on les prend ou à la chanterelle tant que les bleds ſont verds, ou à l'appeau, depuis le mois d'Avril juſqu'en Août, ou à la tiraſſe en May ou Septembre.

Au reſte, nous ſuppoſons qu'on ſçait les differenres ruſes, & generale-

ment toutes les autres eſpeces de chaſſes & de pêches dont, en tout cas, un Gentil-homme peut ſe faire à la Campagne un exercice très-agreable & très-fructueux en s'en inſtruiſant dans un Livre qui a pour Titre les Amuſemens de la Campapagne, ou nouvelles ruſes innocentes, qui ſe vend chez le même Libraire.

Ce n'eſt qu'à avoir des cailles graſſes qu'en conſiſte tout le profit : on vient aiſément à bout de les engraiſſer.

Si-tôt que la ſaiſon propre de les prendre eſt arrivée, on aura d'abord des cages toutes prêtes pour les y mettre : ces cages ſeront baſſes & couvertes de toiles, crainte que ces Oyſeaux qui vont toûjours ſautant ne ſe bleſſent la tête, & on ne leur y épargnera pas la nourriture ; plus elles ſont à l'étroit dans leurs cages, plus elles engraiſſent, parce que les alimens ſe tournent tout en nourriture.

On leur donnera deux fois le jour du millet ou du froment pur avec de l'eau toûjours bien nette ; pour la même raiſon, on ſouffrira le moins qu'on pourra de ſaleté dans leurs cages, & on les nourrira & entretiendra ainſi juſqu'à ce qu'on voye qu'elles ſoient graſſes pour les vendre ou les manger ; car alors elles ont la chair encore plus délicate, nourriſſante & d'un bon ſuc, qu'elles n'ont le plumage & le chant beau.

On trouve toûjours avec les Cailles quelques Râles de terre qu'on appelle de Genet, parce qu'ils ſe nourriſſent de grains de genets, de millet ou autres grains : le Râle de genet a le plumage rouge, blanc, beau & bigaré, le bec long, pointu, moins dur & moins ferme, & le corps plus élancé & plus ſolide que la Perdrix ; il eſt à peu près de la même groſſeur : il vole difficilement ; mais il marche d'une grande vîteſſe ; il a la chair fort délicate & de bon ſuc, & il eſt fort commun au mois d'Août & de Septembre, ſur tout dans les endroits où il y a du genet, c'eſt l'aliment qu'il aime mieux & qui rend ſa chair plus exquiſe, il a quelques marques ſemblables aux Cailles, & rarement voit-on un Râle de genet, ſans rencontrer après une compagnie de Cailles.

Dee Perdrix.

Il y en a de rouges, de griſes & même de blanches ; elles ſont ordinairement groſſes comme le Pigeon, ont la chair ferme & ſont d'un goût exquis quand elles ſont un peu mortifiées ; elles vivent quinze, ſeize & juſqu'à vingt-cinq ans, & ſe nourriſſent de limaçons, de vers & des ſommitez les plus tendres, d'arbriſſeaux & de plantes.

On les prend au traîneau ou avec des halliers, des collets ou des lacets au filet, à l'appas, à l'appeau, au trébuchet, au leurre, à la tonnelle, à la chanterelle.

Le vrai moyen de peupler une Terre de Perdrix, eſt d'en exterminer les mâles plus qu'on peut, parce que quand ils ſont appariez, ils empêchent leurs femelles de couver, ou caſſent leurs œufs pour joüir d'elles plus ſouvent, car ils ſont extrêmement chauds ; c'eſt pourquoi on trouve des compagnies de Perdrix très-peu nombreuſes, & rarement le mâle ſçait où ſa femelle fait ſon nid, ce qui fait qu'il eſt d'autant plus aiſé de les prendre, qu'ils volent à la premiere femelle qu'ils entendent ; c'eſt dans les bleds verds ou dans les chaumes qu'on les prend au Soleil Couchant, ou avant qu'il ſoit levé.

Pour connoître une jeune Perdrix, il faut qu'elle ait le bec noir, & que la jambe ſoit menuë & brune ; c'eſt pourquoi les rôtiſſeurs en les refaiſant ſur le feu, leur brûlent ordinairement le haut du bec & les jambes, afin que l'on ne reconnoiſſe pas ſi elles ſont vieilles : les mâles ſont toûjours les meilleurs, les plus excellens & les plus relevez en goût, pourvû qu'ils ſoient jeunes & n'ayent encore pairé ou couplé, ou été en amour : les rouges ont un petit cercle de duvet rouge autour de l'œil avec un demi-cercle de plumes rougeâtres au poitrail, & ont un petit bouton ou ergot à la jambe.

En voyant l'œil d'une Perdrix, l'on connoît ſi elle eſt vieille tuée : ouvrez-lui la paupiere, ſi l'œil eſt gros, luiſant & comme vif, c'eſt une marque certaine qu'elle eſt fraîche ; car à meſure qu'elle vieillit il ſe ternit, puis ſe deſſéche ; & à force de la garder il ſe perd entierement.

Pour les garder long-temps on les met dans un tas de bled, ou bien en lieu frais comme à la cave, n'y touchant que pour les manger ; on leur tire auſſi le gros boyau du cul, qui eſt la partie qui ſe corrompt le plûtôt.

Si vieille tuée & faiſandée qu'elle ſoit, elle eſt toûjours mangeable, pourvû qu'elle n'ait point le goût de relan qui lui eſt cauſé pour avoir été empaillée toute chaude, ou après un dégel, ou d'avoir été enfermée en lieu trop humide.

La Perdrix rouge (qui ſe trouve en Saint-Onge, en Poitou & Anjou) eſt plus eſtimée que la griſe, qui eſt plus commune & plus petite.

On dit que la femelle pond ſes œufs en deux endroits, & que le mâle en couve une partie & la femelle l'autre.

On en peut élever dans une Baſſe-Cour, & les rendre familieres avec la Volaille ordinaire : Voici comment.

Dans le temps que les Perdrix font leur ponte, on a ſoin d'en faire chercher des œufs qu'on donne couver à une Poule : il faut trois ſemaines pour en faire éclore les petits ; mais on doit avoir la précaution de mettre couver cette Poule dans une chambre ou quelque autre endroit fermé, parce que les Perdreaux étant ſujets à s'envoler preſque ſi-tôt qu'ils ſont éclos, on auroit le déplaiſir de voir ſes ſoins inutiles.

Si-tôt que les Perdreaux ſont éclos, on les nourrit de mie de pain ou de millet, & quand ils ſont un peu fortifiez, on leur donne du froment juſqu'à ce qu'ils ſoient ce qu'on appelle *Maillé*, ce qui arrive vers la fin du mois d'Août. C'eſt pour lors qu'il faut commencer à les accoûtumer avec les Poules & les autres Oyſeaux domeſtiques.

Pour y réüſſir, on leur arrache les deux plus fortes plumes de chaque aîle, & on rogne un peu l'extrêmité des autres avec des ciſeaux, on les laiſſe ainſi un peu de temps enfermez avec les Poules ; les jeunes Perdrix s'y accoûtument aiſément & viennent manger avec elles, après cela on les laiſſe aller tous pêle-mêle.

Les Perdrix eſſuyent d'abord quelques coups de bec des autres Volailles, mais elles vivent bien-tôt toutes enſemble ſans ſe battre ; c'eſt ainſi qu'on peut augmenter une Baſſe-Cour de ces Oyſeaux extraordinaires, & s'en ſervir pour en manger & en vendre quand on le juge à propos.

Il y a des gens qui pour engraiſſer des Perdrix & les rendre plus ſucculentes

choiſiſſent un petit endroit clos de murs de tous côtez, couvert de tuiles ou de Bardeaux, qui n'aura jour que par une fenêtre fermée d'un raiſeau à grande mailles & une petite porte pour y ſervir d'entrée; il n'y aura ni arbres ni herbes proche de ce lieu, parce, dit on, que lorſque ces Oiſeaux en voyent, ils s'ennuïent de leur priſon & maigriſſent au lieu d'engraiſſer. Ils ne doivent avoir de la lumiere qu'autant qu'il leur en eſt néceſſaire pour voir & prendre la nourriture qu'on leur donne. On les laiſſe ainſi renfermez durant un mois; c'eſt aſſez pour leur faire prendre graiſſe. Pour tuer les Perdrix on ne les ſeigne point; mais on leur écraſe la tête, ou on leur rompt l'échine.

Des Tourterelles.

La Tourterelle, eſpece de Pigeon ſauvage, mais qui s'apprivoiſe & s'engraiſſe très-aiſément (& c'eſt en quoi en conſiſte tout le profit) eſt ordinairement cendrée, ſur le dos mêlée de gris brun, blanche aux aîles & ſous le ventre, a un peu de verd au coû, les pieds jaunes & les ongles noirs: il y en a auſſi de blanches, ſur-tout dans les païs froids.

Cet Oiſeau qui ſe plaît dans les lieux ſablonneux, montagneux & ſolitaires, ſe perche & fait ſon nid au haut des arbres avec des petits morceaux de bois mêlez de terre; il en deſcend ſouvent pour aller chercher de quoi vivre dans les Campagnes & dans les Jardins. On dit qu'elles cherchent en Hyver les Païs-chauds, & en Eté les Païs-froids. Elles vivent au plus juſqu'à huit ans; les mâles vivent ordinairement plus que les femelles: elles prondent trois fois l'année, en Avril, May & Juin.

Celles qu'on achete des Oiſeliers valent mieux que celles des bois, parce qu'elles ſont faites à l'air du païs & ne ſont pas ſi ſauvages.

Il faut les prendre jeunes, c'eſt-à-dire qu'elles ſçachent manger ſeules, & cela tant pour la curioſité que pour en tirer du profit quand elles ſont graſſes, car les jeunes s'apprivoiſent & s'engraiſſent mieux, & c'eſt un très-bon manger.

Pour les bien engraiſſer, il faut auſſi les mettre en cage. Les uns ſe ſervent de cages ordinaires, les autres en font de cette maniere; ils prennent des fiches de bois de la groſſeur du petit doigt, hautes d'un pied & demi, les mettent à la diſtance l'une de l'autre d'un pouce, entre deux planches fort légeres, ou les font à claires-voïes: de quelque maniere que les cages ſoient faites on mettra en dedans une auge à manger qui regnera ſur toute la face du devant, un pot à l'eau de chaque côté, & un bâton en travers pour que la Tourterelle ſe jouche, car elle n'aime point l'ordure ni a reſter à plat: On les nourrit de froment & de millet, ou bien d'orge, de veſce ou de chenevi; mais ces grains-ci ne valent pas les premiers: On leur donne encore, ſur-tout en Hyver, pour les échauffer du pain trempé dans du vin.

D'autres veulent que le froment & le millet macerez dans de l'eau emmiélée, ſoit la meilleure nourriture des Tourterelles, & qu'un boiſſeau par jour ſuffit pour ſix-vingt de ces Oiſeaux: On dit auſſi qu'elles engraiſſent mieux en Hyver qu'en Eté. Il faut au reſte que les grains ſoient toûjours bien ſecs & leur eau bien claire & leur cage bien propre.

Plus elles ſont à l'étroit, plus elles engraiſſent: elles couvent dans les maiſons comme les Pigeons; c'eſt pour cela qu'on les accouple au mois de Fevrier dans une voliere ou fuye, où il y aura des nids; elles y couvent & élevent fort bien leurs petits.

Des Ortolans.

L'Ortolan eſt gros comme une alloüette, la chair en eſt tendre, délicate, ſucculente & convient à toutes ſortes d'âges & de tempéramment. Il a le bec longuet comme la Fauvette avec de petites barbes autour vers la tête, les plumes de ſa tête, de ſon coû & de ſa gorge tirent ſur le jaune, les groſſes plumes de ſes aîles & de ſa queuë tiennent du jaune & du noir, le reſte de ſon plumage eſt gris, & il a le bec, les jambes & les pieds rouges. Il chante très-agréablement & aſſez fort, même la nuit; il vît trois ou quatre ans & meurt ſouvent de trop de graiſſe; il eſt très commun dans nos païs chauds, comme en Gaſcogne, dans les Landes de Bourdeaux, en Provence, même dans le Lyonnois, d'où ils nous viennent à Paris.

On les prend ou aux filets ou au trébuchet, & dans des petites cages où il y a des Ortolans pour appeller : La premiere chaſſe eſt au mois d'Avril, & la ſeconde ſe fait vers la mi-Aouſt; elle vaut mieux que la premiere, parce que les Ortolans ſont alors en plus grand nombre; ils ſont tous à demi gras, & on en prend beaucoup de jeunes : chacune de ces deux chaſſes dure un mois.

On engraiſſe les Ortolans dans de petites volieres qu'on a ſoin de couvrir d'une toile, afin qu'ils ne voïent pas le jour, & ne ſe tourmentent pas. On ne leur donne pour les engraiſſer que du millet, du pain où on mêle de l'avoine & de l'eau bien claire. Quand ils ſont tout-à-fait gras, ils ſemblent un petit peloton de graiſſe, on ne leur voit qu'un peu de chair ſur les cuiſſes; mais les jeunes ſont bien plus délicats que les vieux.

De la Grive, du Pluvier, Vanneau, Guignard & du Merle.

La Grive eſt un Oiſeau de couleur plombée, fort docile qui chante & ſiffle agréablement; il apprend même à parler, & c'eſt un met ſtomacal, nourriſſant & de bon goût, quand elle eſt jeune & graſſe. On en fait auſſi des pâtez & des ragoûts excellents. Il y en a de trois ſortes; la petite, la commune qui eſt un peu plus groſſe qu'une Alloüette, & la groſſe qui n'eſt gueres moins groſſe qu'un Geay.

Elles vivent de bayes, de myrthes, de geniévre, de ſureau & de liérre; d'olives, de glands, de vers de moucherons & autres inſectes; elles ſont très-friandes de guy de chéne.

Elles ſont graſſes dans la ſaiſon des Vendanges, & on les chaſſe comme les Pluviers. Elles font juſqu'à dix petits, mais à la cime des arbres.

Le Pluvier eſt un Oiſeau de paſſage, gros comme un Pigeon, il a le bec noir, rond & court & n'a que trois doigts aux pieds : il y en a de jaunes & de cendrez, & on prétend que ce ſont deux eſpeces de Pluviers. Ils volent en bandes très-nombreuſes, volent très-rapidement & font un aſſez grand bruit, arrivent en France vers la ſaint Michel & s'en retournent à la fin d'Avril; ils habitent les bords de la Mer ou des Rivieres & Etangs quand il fait froid, & les hauteurs quand il dégéle, & ils vont ſouvent dans les terres enſemencées; ils ſont preſque toûjours en mouvement, c'eſt pourquoi leur chair eſt fort légére & délicate; on les prend au filet, au leurre & de pluſieurs autres manieres, ſur tout aux mois d'Octobre & de Mars. Ils ſe mêlent ſouvent avec les Vanneaux & les Guignards.

Le Vanneau reſſemble ſi fort au Pluvier que bien des gens les ont confondu; la chair du Vanneau eſt pourtant bien moins bonne, & il a une eſpece de créte ſur la tête longue & noire, le coû verd & le corps de differentes couleurs, verd, noir, bleu & blanc.

Le cri du Vanneau a quelque rapport avec celui d'une jeune Chévre; il n'eſt point d'Oiſeau de paſſage comme le Pluvier; au reſte il habite les mêmes lieux, vole & ſe nourrit de même que le Pluvier: Ils ſont tous deux forts communs en France, on les prend aiſément en temps de pluïe.

Le Guignard eſt auſſi un oiſeau de paſſage, mais petit & fort gras, fort délicat & approchant de celui de l'Ortolan: Ils viennent par bandes vers les Vendanges & ſe nourriſſent de raiſins, ou dans les bois: ils ſont fort communs en Beauce, mais difficiles à tranſporter parce qu'ils ſe corrompent aiſément; en récompenſe quand on a tué un Guignard, tous les autres s'attroupent auprès, & donnent le temps au Chaſſeur de recharger.

Le Merle a beaucoup de rapport avec la Grive, mais la chair eſt moins délicate & plus lourde. Il eſt ordinairement noirâtre, chante agréablement & apprend même aiſément à parler. Le mâle a les jambes jaunes, & le bec d'un jaune qui tire ſur le rouge, & la femelle eſt de couleur de ſuie & a l'eſtomac ſemé de petites taches d'un blanc ſale: Ils aiment les bayes de myrthe, de laurier, de houx & de ſureau; quand ils n'en ont point ils vivent de vers de terre & de pomes; quand on les a en cage on les nourrit de viande pour leur rendre la voix nette & agréable. On les y nourrit auſſi d'une pâte qu'on leur fait avec du chennevi écraſé, du perſil haché menu & de la mie de pain trempée dans de l'eau; on leur donne de nouvelle pâte de deux jours en deux jours pour qu'elle ne s'aigriſſe point.

Ils habitent les lieux où il y a beaucoup d'arbres & de lieux épineux; ils font leur nids dans les brouſſailles; ils commencent à y pondre ſur la fin de l'Hyver, & ne font que quatre ou cinq petits: c'eſt ſur la fin d'Avril qu'on les va *dénicher*.

On prend auſſi le Merle au filet en toutes ſortes de ſaiſons, ſur-tout quand il fait du broüillard, ou bien au *répuce* après les Vendanges.

Des Tourdes.

On appelle *Tourde ou Tours* une eſpece de Grives; il y en a de quatre ſortes. La *Tourde Calandre*, le *Tourd commun* qui eſt de la groſſeur d'un Merle. Le *Mauvais Tourd* qui eſt rougeâtre, & la Tourde *le Toine* ou *Thrale* qui eſt la plus petite de toute. C'eſt de la Tourde commune qu'il s'agît ici.

Les Anciens engraiſſoient beaucoup de ces Oiſeaux, ce qui ſe pratique encore dans les Païs chauds, comme en provence, & Languedoc.

Les Tourdes demandent beaucoup plus de ſoin & de dépenſe pour les engraiſſer que les Cailles: on les éleve bien par tout, mais bien mieux dans les contrées où ils ont été pris, car ce n'eſt qu'avec riſque qu'on les tranſporte ailleurs. Si on les enferme dans des cages, ces Oiſeaux meurent la plûpart, comme lorſqu'on les met en Voliere incontinent après qu'on les a pris dans les filets.

Pour élever des Tourdes en vûë de les engraiſſer, il faut en avoir de privez qu'on mêle parmi ceux qu'on prend; les premiers inſtruits par les Oiſeliers

liers apprivoiſent les autres en voltigeant autour deux, & les accoûtument inſenſiblement à manger, boire & faire comme eux.

Mais il faut choiſir un lieu expoſé au Levant, dans lequel il y aura des perches miſes de travers, & ſcellées des deux bouts dans le mur pour repoſer ces Oiſeaux, qui ne ſe plaiſent point à terre lorſqu'ils ſont raſſaſiez. Ces perches ne doivent être élevées de terre qu'à la hauteur d'un homme, afin de pouvoir y prendre les Tourds lorſqu'ils ſeront gras & qu'on en aura beſoin.

Il faut leur donner à manger dans un endroit de leur voliere, ſur lequel il n'y a point de perches, afin que leur mangeaille ſoit nette. Les figues ſéches pillées & bien broyées avec de la farine, eſt la nourriture qu'on doit leur donner, & toûjours en ſi grande quantité qu'ils en laiſſent de reſte.

Quelques-uns prennent la patience de mâcher ces figues & les donnent ainſi à manger à ces Oiſeaux; mais lorſqu'on en a un bon nombre, on ſuit la premiere méthode.

Il y en a qui ſont d'avis qu'on les nourriſſe de differentes choſes à la fois, parce qu'ils en mangent davantage & engraiſſent plûtôt. C'eſt pourquoi avec les figues dont on vient de parler, on leur jette du Lentiſque, des Bayes de Myrthes, des Olives ſauvages & des graines de Lierre & d'Arbouſier, qui ſont la nourriture ordinaire qu'ils prennent dans les Champs.

On a ſoin encore de leur donner du millet dans de petites auges faites exprès; c'eſt le grain qui les maintient le mieux & dont on ne doit point les laiſſer manquer. Il faut leur donner de l'eau nette pour boire, & la leur renouveller ſouvent.

Des Etourneaux.

Les Etourneaux ſont des Oiſeaux dont le plumage eſt noir & tacheté de gris, qu'on trouve en Hyver par bandes, & qu'il eſt aiſé de prendre des differentes manieres expliquées dans les *Amuſemens de la Campagne*. Ces Oiſeaux ſont bons en Cuiſine, mais il faut qu'ils ſoient gras: ils ne le deviennent gueres tant qu'ils ont les Champs libres; voici donc comme on les engraiſſe.

Ayez des Etourneaux pris au filet ou autrement, mettez-les dans une Voliere plus ou moins grande que vous y voudrez engraiſſer de ces Oiſeaux, cette Voliere aura jour par une petite fenêtre treilliſſée de fil de fer, de lattes ou d'un réſeau à grandes mailles ſeulement. Accommodez la Voliere ſi-bien que les Rats & autres bêtes dangereuſes n'y puiſſent entrer: Mettez-y de petites perches en travers pour jucher les Etourneaux. Donnez-leur pour nourriture du millet ou du froment, & faites en ſorte qu'ils en ayent toûjours de reſte. On leur donnera de l'eau nette dans de petits augets qui ſeront nettoyez ſouvent. Enſuite laiſſez-là ces Oiſeaux ſe nourrir ainſi durant un mois; & lorſque vous verrez qu'ils ſeront gras, ſervez-vous-en pour vendre ou pour manger. Il y a des Païſans qui font ce commerce & qui s'en trouvent bien.

Menus Oiſeaux.

Nous ne parlerons point ici de quantité d'autres petits Oiſeaux, tels que ſont la *Becquefigue ou Pivoine*, le plus tendre, le plus délicat & le plus eſtimé de tous les petits oiſeaux gras, & qui eſt ſi commun en Provence, Gaſcogne, Italie & autres païs abondans en raiſins & en figues, d'où il a pris ſon nom.

Les *Mûriers blancs* qui ſe nourriſſent de Mûres, & ont les plumes de l'eſtomac & du ventre & la chair blanches comme neige, & les tripes noires. Les Fauvettes tant à *tête noire* qu'à *tête rouſſe*, qui approchent fort de la Becquefigue, & ne valent pas moins que l'Ortolan, quand elles ont à manger des figues, des raiſins ou autres choſes meilleures que les grains de ſureau. Les *Alebattes* ou *Vergerons*, tant les gris que les blancs & les noirâtres, qui ſont trois autres eſpeces de Fauvettes qu'on trouve dans les *Vergers*, & qui *battent des aîles* en Eté quand elles s'engraiſſent ; le Roſſignol, la *Gorge-rouge* qu'on appelle le Roſſignol d'Automne, &c. Nous n'entrerons point dans tout ce détail, parce que nous ne voulons toucher que ce qui regarde l'Economie générale du ménage des Champs. Il ſuffira d'obſerver que la plûpart de ces petits Oiſeaux, outre leur beauté, leur rareté ou leur chant, ſont également bons & délicats à manger ; les Gaſcons, par exemple, engraiſſent le Roſſignol pour s'en faire un mets qu'ils préferent à tout, & la Gorge rouge qui ſe réfugie en Hyver juſques dans les maiſons des Villes, ou ceux qui en prennent pour les entendre chanter, ou leur apprendre à parler, les nourriſſent de mie de pain, de noix & de mouches ; elle eſt délicieuſe quand elle eſt graſſe. Il en eſt ainſi des Moineaux, Chardonnerets, Linottes, Pinçons & autres.

CAPITRE VIII.

Des Gelinotes.

LE mot de Gelinote, diminutif du vieux mot *Geline*, pour dire Poule, eſt générique ; on le donne à la Poule engraiſſée dans une Baſſe-cour ; on nomme auſſi la femelle du Faiſan Gelinote : Il y a des Gelinotes d'eau qui tiennent de la Poule & du Canard ; il y en a de grandeur & plumages differens.

Mais on entend proprement par le mot de Gelinote, la Gelinote de Bois : C'eſt une Poule ſauvage qui reſſemble aſſez à la Perdrix ; elle a le deſſus du dos gris, les groſſes plumes des aîles marquetées, le deſſous de la gorge & du ventre blanc, le coû de la Faiſande, le bec court, rond & noir, la queuë comme la Perdrix & les jambes courtes & couvertes de plumes juſqu'à la moitié : la chair en eſt très-délicate & le goût exquis, elle eſt bien meilleure que la Perdrix ; il y en a beaucoup dans les Forêts d'Ardennes.

On les prend dans les bois aſſez facilement parce qu'elles ont le vol bas : Elles aiment les Cerfs, & elles ſautent quelquefois ſur leur dos ; mais elles ont une averſion particuliere pour les Poules, les Poulets & les Cocqs.

On nourrit les Gelinotes de bois, de froment, d'orge ou autre grain ; & on les engraiſſe comme les jeunes Faiſans, quoiqu'elles ſoient bien plus ſauvages & plus difficiles à apprivoiſer.

Il ſeroit plus aiſé d'aller prendre leurs œufs dans les bois lorſqu'elles pondent, & les donner à couver aux Poules ordinaires ; les petits qu'elles feroient éclore, auroient l'inclination moins ſauvage ; mais il faut toûjours s'en méfier & les tenir enfermez, car ils tiennent toûjours de leur naturel.

Les Gelinotes de bois élevées ou nourries chez ſoi, ſont ordinairement plus graſſes que les autres, mais elles n'ont pas le fumet ſi excellent ; au reſte il

faut toûjours les tenir séparées des Poules à cause de l'antipathie qui est entre ces differens Oiseaux.

CHAPITRE IX.

Des Faisands.

LE Faisand est un Oiseau sauvage qui ressemble assez au Cocq ordinaire, il a la chair fort délicate, le coû verd, le bec long d'un travers de pouce & crochu, la queuë très-longue, & le plumage varié ; le mâle est plus gros plus beau, & plus agréable au goût que la femelle.

Les naturalistes font mention de deux autres especes de Faisands (en latin *Vro-gallus*) l'un est gros comme un Cocq d'Inde, & il a la tête noire, le bec court, le cou long & les plumes noires & rougeâtres ; l'autre est plus petit & s'appelle Faisand de Montagne : on ne les voit que dans le Nord sur les hautes Montagnes & dans les grands bois ; c'est pourquoi nous ne parlerons ici que de ceux que nous avons.

Il faut d'abord, que le Faisandier ou la Faisandiere (on nomme ainsi celui ou celle qui en a soin) s'applique à les bien connoître, à les apprivoiser & à les bien nourrir ; qu'il soit matineux & exact à leur donner à manger, patient & attentif à tous leurs besoins, sur-tout pour la multiplication de l'espece, quand il est venu à bout de les rendre assez familiers & amoureux pour pondre & couver.

Comme ils n'aiment ni les autres Volailles ni le bruit, il faut dans un endroit écarté leur élever une Faisanderie spacieuse à proportion de ce qu'on voudra avoir de Faisands, (six toises en tous sens en logent beaucoup) les murs auront sept à huit pieds de haut, seront bâtis grossierement sans aucun enduit ; on se contente même de les faire de grandes pailles non battuës, soutenuës par des pieux fichez en terre, traversez par des perches attachées avec de gros osiers, en sorte que les chats, chiens, & autres bêtes nuisibles n'y puissent entrer ; on y laissera seulement une porte d'entrée pour le Faisandier.

Tout le tour du bas de cette enceinte sera garni en dedans de petites loges chacune de pied & demi en tout sens, séparées les unes des autres par des cloisons, & fermées d'un treillis de fil d'archal ou de filet de Pêcheurs, ou simplement de bâtons gros d'un doigt, éloignez d'un pouce & demi ; chaque loge aura ses deux augets pour la mangeaille, & l'eau de la Faisane qu'on y mettra pour pondre & couver. Les loges doivent être à labri des injures de l'air par une bonne planche ou autre couverture ; les nids doivent être garnis de bonne paille ou foin, les fenêtres bien fermées, la Faisanderie garnie d'auges toûjours pleines de mangeaille & d'eau, & dans le milieu une espece de voliere en pied ou muë pour apprivoiser les Faisands, le tout entretenu bien proprement.

La Faisanderie en vaut mieux quand elle est dans un bois, environné de quelques arbres ; la petite maison du Faisandier doit être tout proche ; à peu

près ſuivant le plan d'ici à côté : Voici l'explication des chiffres qui y ſont marquez.

1. *Quarré de la Faiſanderie.*
2. *Muë à Faiſans.*
3. *Loges à Faiſands, tant pour pondre, couver, que pour les apprivoiſer.*
4. *Faiſandier qui ouvre une loge où eſt enfermée une Couveuſe pour lui donner à manger.*
5. *Femme qui donne à manger aux Faiſandeaux qu'une Poule mene.*
6. *Logement du Faiſandier.*
7. *Champ ſemé en bled-ſaraſin que les Faiſands aiment beaucoup.*
8. *Bois d'autour de la Faiſanderie.*
9. *Gens qui cherchent des œufs de Fourmis pour nourrir les jeunes Faiſands.*

Pour peupler la Faiſanderie, il faut prendre des jeunes Faiſans de l'année (ils s'apprivoiſent bien mieux que les vieux) les choiſir gros, bien emplumez & bien éveillez ; Un mâle pour deux femelles ; & en tel nombre qu'on voudra les mettre dans la voliere dont on vient de parler, ne les y point laiſſer manquer de nourriture & les viſiter ſouvent, pour les accoûtumer à être moins farouches.

Quand ils ſont un peu apprivoiſez la nature les fait agir, quoiqu'ils ſoient bien moins laſcifs que nos Cocqs & Poules. La Faiſane ne fait qu'une ponte par an, elle pond juſqu'à vingt œufs, & c'eſt ordinairement au mois de Mars.

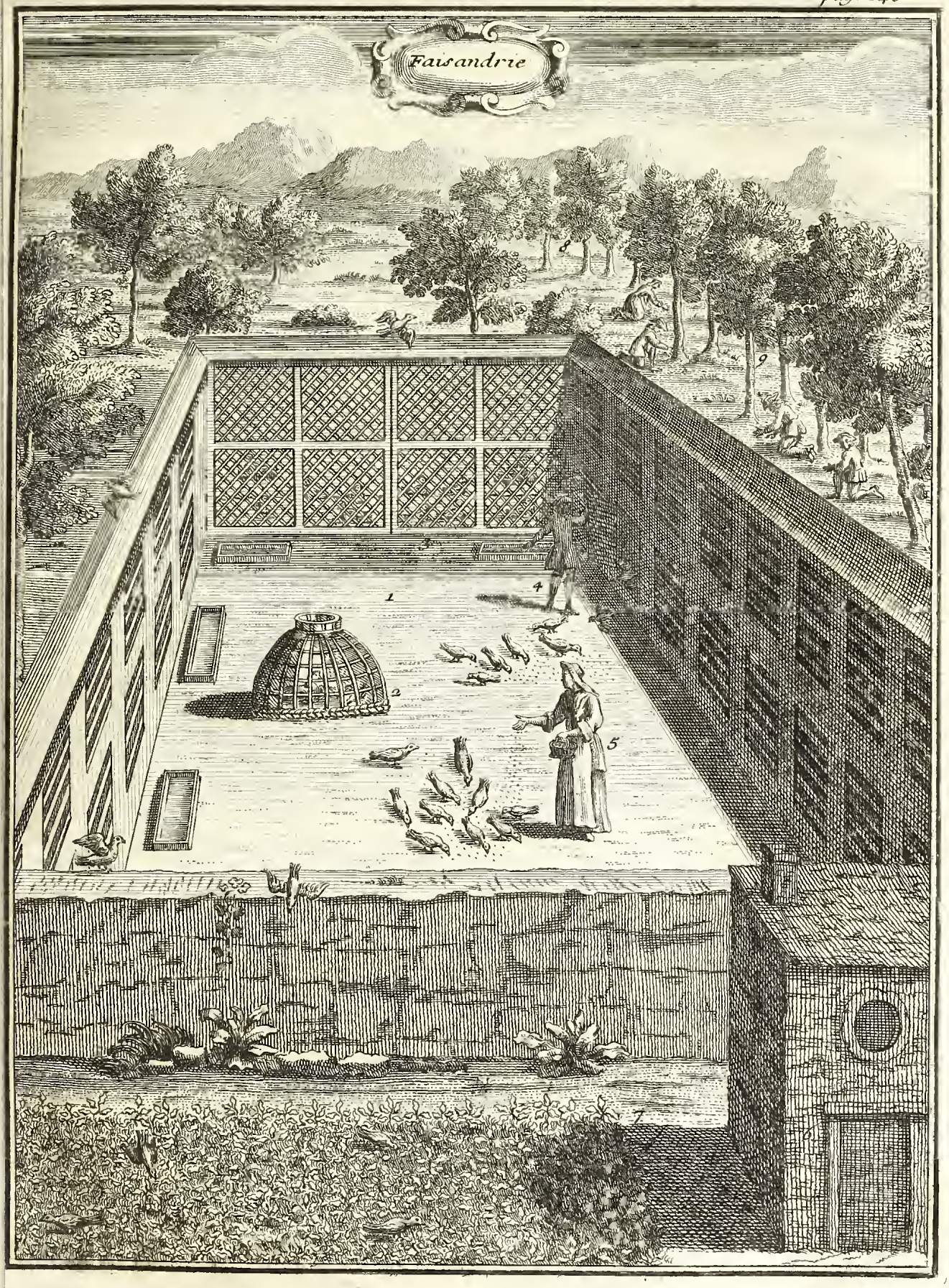
Si-tôt qu'on s'apperçoit qu'elles veulent pondre, on leur fait leurs nids dans les loges, ou dans la voliere même ; mais il ne faut pas permettre qu'elles les quittent.

La ponte faite, il vaut mieux donner les œufs à couver à une Poule ordinaire ; elle eſt moins ſauvage & plus attachée, & les Faiſandeaux en ſont plus familiers : c'eſt toûjours dans les loges de la Faiſanderie qu'on met les Couveuſes, Poules communes ou Faiſanes, & il ne les en faut laiſſer ſortir qu'un moment à l'heure des repas pour faire un petit tour, & fienter. Les Faiſandeaux ſont trente jours à éclore ; dès qu'ils le ſont, on leur donne pour nourriture un certain pain fait de farine d'orge & de celle de froment, qu'on fait cuire & qu'on leur émie : on leur donne auſſi juſqu'à ſix ſemaines ou deux mois des œufs de Fourmis, des Sautrelles ou des jaunes d'œufs cuits & mêlez avec du chennevi pilé, ou bien du cœur de Bœuf haché bien menu, de la farine d'orge détrempée d'eau, des féves mouluës, de l'orge mondé, du millet, de la navette & de la graine de lin cuite & ſéchée parmi de la farine d'orge.

On les tient ſous une cage ou muë dans la Faiſanderie pendant un mois ou ſix ſemaines, ils n'engraſſeroient pas ſi-bien & ne s'apprivoiſeroient pas ſi vîte ſi on les lâchoit plûtôt, encore faut-il avant de leur donner l'eſſor, leur arracher deux ou trois des plus groſſes plumes pour qu'ils ne s'écartent point ; les Faiſandeaux élevez dans la Faiſanderie, ſur-tout ceux qui ont été couvez par des Poules, ſont moins ſauvages que les autres.

Ils ſont tous ſujets à la Pepie, comme toute autre Volaille, ſi on ne leur donne ſouvent de l'eau nette.

Quant à la nourriture des gros Faiſands, on leur jette dans la Faiſanderie du froment, parmi lequel on mêle quelquefois de l'orge & du millet ; ces


Faisandrie
1
2
3
4
5
6
7
8
9

sortes de grains n'y doivent pas manquer ; car c'eſt le plus ſûr moyen pour y accoûtumer les Faiſands. Ils aiment auſſi beaucoup le bled ſaraſin ; c'eſt pourquoi on en ſeme dans quelque piece de terre auprès de la Faiſanderie, pour qu'ils s'y plaiſent & s'y fortifient : c'eſt auſſi par l'appas de ces champs ſemez en ſaraſin, qu'on les attire dans les quartiers où on les veut avoir.

Il n'y faut point entrer trop ſouvent de peur de les effaroucher, au point qu'ils s'envolent, & ne reviennent plus.

Pour bien engraiſſer les Faiſands, on les met dans des épinettes comme les Chapons, & là on leur donne pour nourriture, outre l'eau qu'il faut changer ſouvent, de la pâte de farine d'orge, ou de féves, & quelquefois de l'orge mondé mêlé de millet ; on les tient ainſi enfermez juſqu'à ce qu'ils ayent aſſez pris graiſſe, ce qui dure environ trois ſemaines.

C'eſt par les preceptes enſeignez dans ce Chapitre, qu'on voit des Faiſans en vie juſques chez les Rôtiſſeurs & les Vivandiers ; ils demandent du ſoin & de la dépenſe ; mais on s'en dédommage bien, parce que c'eſt un mêts cher, exquis ſolide & convenable à toutes ſortes de temperamens & d'âges, même aux convaleſcens, aux épileptiques & à ceux qui ſont attaquez de convulſions : le Faiſand eſt plus gras en Automne qu'en toute autre ſaiſon.

CHAPITRE X.

Des Cignes & des Pelicans.

LE *Cigne* eſt un Oyſeau amphibie & naturellement ſauvage ; il ſe plaît dans les lieux écartez & dans les lacs & étangs : il a le bec petit, courbé, émouſſé au bout, rouge & noir auprès de la tête ; il eſt tout blanc, a le coû fort long, compoſé de vingt-huit vertebres, les pieds marquez de diverſes couleurs, noires, bleuës & rouges : il eſt haut monté ſur jambes, au reſte aſſez ſemblable à l'Oye, & vit fort long-temps.

On ne tire du profit que des plumes du Cigne, qui ſervent à écrire, & de ſa peau dont on fait des fourures & des houppes à poudrer. Au reſte, il n'eſt recommandable que par ſa blancheur, ſes grandes jambes, ſon coû long, & parce qu'il détruit les grenoüilles dont il ſe nourrit & dont on n'eſt que trop ſouvent incommodé à la Campagne.

Il vit d'herbes, de poiſſons & de grains ; & il haït, dit-on, l'aigle, le tonnerre & les ſerpens.

Il eſt bon que les Cignes ayent leur toit dans un lieu écarté, & que ce toit ne ſoit point couvert, car ils aiment à avoir toûjours leur liberté ; mais il faut prendre garde qu'ils n'aillent dans les étangs ni dans les bleds verds, à cauſe du grand dégât qu'ils y feroient ; c'eſt pourquoi il faut avoir peu de ces Oyſeaux gourmands, trois ou quatre au plus ; & de temps en temps, outre ce qu'ils trouvent dans les foſſez & marécages, leur donner du grain, des herbes hachées groſſierement & des tripailles : quoique ſauvages, il y en a aſſez qui s'accoûtument à la Baſſe-Cour. En Hyver que tout eſt gelé, il faut leur donner à manger plus ſouvent : l'avoine eſt un mêt friand pour les Cignes.

Ils font leurs nids eux mêmes, ne pondent qu'une fois l'an, & chaque ponte ne va qu'à trois œufs qu'ils couvent auſſi eux-mêmes fort heureuſement, ſans qu'on s'y donne d'autres ſoins que de les bien nourrir & les tenir proprement dans leur toit, à cauſe qu'ils aiment fort la propreté & fientent beaucoup.

Le *Pelican* eſt auſſi un Oyſeau aquatique qui a une eſpece de hupe, & eſt aſſez ſemblable au Cigne, ſi ce n'eſt qu'il a le bec bien plus gros, plus large & plus long, & un ſac ou poche de cuir ſous la gorge. Il fait ſon nid au tour des lacs où le ſerpent tuë ſouvent ſes petits : on dit que le Pelican les aime ſi fort, qu'il ſe fait mourir pour leur conſerver la vie.

CHAPITRE XI.

Des Autruches, des Outardes, des Gruës & des Cigognes.

L'*AUTRUCHE* paſſe pour le plus grand Oyſeau qui vive ſur terre ; elle a quelque choſe de l'Oye, & eſt fort commune dans les Campagnes d'Afrique : elle a le bec long & pointu, le coû & les jambes extrêmement longues ; ſa queuë & ſes aîles ont de grandes plumes noires & blanches, quelquefois griſes, dont elle ſe couvre ; on dit qu'elle digere le fer, pour marquer qu'elle a l'eſtomac très-bon. On les nourrit, tant mâles que femelles, d'une pâte qu'on fait de ſon & d'avoine.

L'*Outarde*, le plus gros des Oyſeaux de terre après l'Autruche, a le bec fort & à peu près comme celui d'un Poulet-d'Inde ; la tête & le coû de couleur cendrée, & longs quelquefois d'un pied ; le plumage tanné & noir ſur le dos, & ſouvent de ſix couleurs, blanc, noir, gris, brun & couleur de roſe, & ordinairement blanche ſous le ventre & ſous les aîles qui ſont aſſez courtes, & dont les extremitez ſont noires ; les jambes groſſes d'un poulce, hautes depuis un demi-pied juſqu'à pied & demi, & toutes revêtuës juſqu'à la moitié des cuiſſes de petites écailles griſes de figure hexagone, grandes d'une ligne & couvertes d'une petite peau ; elle a trois doigts à chaque pied ; ſes ongles ſont fort courts, & les trous de ſes oreilles ſont ſi grands & ſi ouverts, qu'on y fourre le bout du doigt ſans peine.

Il y en a beaucoup en Angleterre, en Hollande & en Flandre où elles arrivent l'Automne par bandes comme des troupeaux ; elles paiſſent en troupes, pendant que deux ou trois font la ſentinelle.

Elles vivent dans les Campagnes, ne perchent jamais, n'aiment point l'eau ; elles ſont ſi timides & ſi peſantes, qu'on les prend ſouvent à la main, & même à la courſe ; car leur vol eſt de peu de durée. Elles ne les prennent point qu'elles n'ayent couru une cinquantaine de pas ; & elles ſe rendent, pour peu qu'elles ſoient bleſſées ou mouïllées. On les chaſſe ou à cheval, qui ne les effraye pas comme l'aboyement du chien, ou au filet ſur le bord des étangs.

Il y a un Oyſeau de Campagne qu'on appelle *Canepetiere*, qui reſſemble à une Outarde, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus petit ; il eſt délicieux à manger comme le Faiſan.

Les Outardes ſe ſervent en cuiſine & s'apprêtent comme les Oyes, mais la chair en eſt plus dure & ſolide; & plus elle eſt mortifiée, plus elle eſt tendre, délicate & de meilleur goût; la graiſſe en eſt anodine, la fiente bonne contre la gale, & on ſe ſert de leurs œufs pour noircir les cheveux: les Sauvages font des robes d'Outardes; & nous, nous mangeons leur chair, ſur tout quand elles n'ont point pondu, boüillie, rôtie ou ſalée.

On les nourrit de grains & de fruits: elles ne pondent qu'à quatre ans, & ne pondent que de deux ans en deux ans; l'année qu'elles ne pondent point, elles ſe déplument; elles font quinze ou ſeize œufs, & les couvent dans des nids à terre.

La Gruë a le plumage gris, & il noircit quand elle vieillit; elle a le coû grand, le bec long & droit, les jambes hautes & rouges: elle eſt plus groſſe qu'une Oye, mais elle a la chair plus dure & très-nourriſſante; elles volent très haut, & s'arrangent en triangle quand elles volent en troupe: quoique bleſſées elles courrent encore très-vîte & ſe défendent par de rudes coups d'aîles contre ceux qui les peuvent atteindre: elles annoncent la pluie par leurs grands cris.

Quoique ce ſoit un Oyſeau de paſſage qui va toûjours des Païs chauds aux froids, elles paſſent en Septembre & repaſſent au commencement d'Avril; elles ſe plaiſent dans les lieux marécageux, & on les nourrit comme elles vivent, c'eſt-à-dire de bled, d'herbes, de grenoüilles & de ſerpens. On les nourrit dans des Volieres, & elles ne pondent & couvent que deux œufs par an; elles ont la chair dure & qui veut être beaucoup mortifiée. Les Anciens s'en faiſoient un grand regal.

La Cigogne eſt une autre Oyſeau fuyard qui reſſemble au Heron; elle a le bec & les jambes rouges & longues, & la queuë courte; elle eſt blanche horſmis qu'elle a le bout des aîles noir & quelque peu des cuiſſes & de la tête de la même couleur. Les Cigognes vivent de ſerpens, couleuvres, lezards & autres bêtes ſemblables à qui elles font la guerre; elles les prennent & les portent à leurs petits; c'eſt pourquoi on tâche d'attirer les Cigognes dans les endroits marécageux & ſujets à ſerpens, afin qu'elles les détruiſent; c'eſt pourquoi on leur plante quelque grand arbre ſur une butte, ou quelque girouëtte ſur quelque vieille tour; elles y viennent ſouvent pondre & couver à l'écart, mais elles diſparoiſſent & reviennent ſouvent tous les ans ſans qu'on les ait vû venir: c'eſt avant l'Hyver qu'elles diſparoiſſent.

CHAPITRE XII.

Des Paons.

LE Paon paſſe pour le plus beau des Oyſeaux: on dit vulgairement qu'il a *la tête d'un ſerpent, la queuë d'un ange & la voix du diable*; il n'eſt eſtimé que pour ſa beauté; ſa chair eſt difficile à digerer, & veut être mortifiée pendant deux, trois & quatre jours; elle eſt aſſez agreable au goût.

Il eſt de l'Economie de n'avoir de Paons, qu'autant que la fortune nous

permettra ce plaiſir : car ces Oyſeaux ſont goulus, d'un grand entretien & font du degât aux toits & aux jardins, ſur-tout quand on n'a pas quelque pâturage à leur donner.

Ils ſont aſſez difficiles à élever, juſqu'à ce qu'ils ayent quitté leur mere, car alors ils ont bien ſoin d'eux-mêmes.

Les mâles vivent juſqu'à vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins ; elles n'ont rien de la beauté des mâles : on donne cinq ou ſix femelles à chaque mâle.

On en compte de deux ſortes : les uns privez, les autres ſauvages ; les premiers ſont à preferer, comme plus domeſtiques & moins farouches : on ne leur bâtit un toit que pour empêcher qu'ils ne ſe perdent ou ne dégradent les couvertures ; car au reſte ils aiment tous à ſe percher à l'air, ſupportent également le froid & le chaud, cherchent les lieux aërez & élevez, & deviennent ſi domeſtiques que ſouvent ils mangent & ſe nourriſſent parmi la Volaille.

Auſſi leur nourriture eſt la même, & on n'y diſtingue point heures ni lieux.

Le mâle eſt fort laſcif : on dit même qu'il fait avorter les œufs de la femelle qu'il a faillie quand elle veut pondre ou couver, afin de joüir plus ſouvent d'elle.

Les Paones ne pondent jamais qu'elles n'ayent trois ans, & ſont fort ſujettes à pondre à differens endroits & à égarer leurs œufs, ſi l'on n'a ſoin de les ramaſſer. Leur ponte eſt de dix œufs, quelquefois de douze, & elles ne la commencent ordinairement qu'à la fin d'Avril ou au commencement de May : dès qu'elles ont pondu leur premier œuf, elles ne ceſſent point de pondre de deux jours l'un, juſqu'à ce qu'elles ayent achevé. Ainſi, qu'on ſoigne pendant ce temps-là, à épier où elles vont pondre : il eſt pourtant bon de les accoûtumer à pondre dans l'endroit où elles ont coûtume de jucher, & il faut y mettre beaucoup de paille pour que les œufs ne ſe caſſent ou ne tombent point.

On connoît que le mâle eſt en chaleur, quand il ſe mire & qu'il épanoüit ſa queuë : & quand ils different à entrer en amour au-delà du temps qu'on preſume qu'ils y doivent être, on leur donne à manger des féves rôties ſur la cendre, ou autre nourriture qui les échauffe.

Les Poules communes couvent auſſi les œufs des Paones fort heureuſement ; mais la Paone, ſi on l'abandonne à elle-même après qu'elle a pondu, ſe cache pendant quelques jours, & elle ne ſort de ſa cache que lorſque la faim la preſſe ; elle ne manque point de venir à certaine heure, prendre une ou deux fois le jour de la nourriture à l'endroit où l'on a coûtume de lui en donner ; c'eſt pour lors qu'il faut la veiller, & ſi-tôt qu'on l'y verra arriver, on lui donnera le temps de manger, juſqu'à ce qu'il lui prenne envie de s'en retourner, ce qu'elle fera comme en cachette : ceux qui la veilleront la ſuivront de loin, tant que leur vûë pourra s'étendre. Quand elle vient ainſi prendre ſa nourriture, elle part ordinairement de ſon nid en volant & en faiſant un cri qui lui eſt particulier, comme le gloſſement l'eſt aux Poules communes ; mais au contraire cette Paone qui couve, retourne à ſon lit ſans voler & par des chemins détournez qu'elle change tous les jours, pour qu'on ne trouve point ſon nid.

Ayant

Ayant ainſi trouvé l'endroit où elle couve, on a des pieux tout préparez ou des claies, pour environner ce lieu & y faire une clôture ſuffiſante, pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille troubler dans ſon ouvrage.

La couvée de la Paone eſt ordinairement de cinq œufs; & tandis qu'elle couve, on ne fera que la viſiter de l'œil & de fort loin, autrement cela la rebuteroit; & quelque attachée qu'elle pût être à ſon ouvrage, elle l'abandonneroit pour n'y plus revenir. Ainſi il faut avoir patience juſqu'à la fin.

Un mois ſuffit pour faire éclore ſes petits. Dans l'endroit où elle a coûtume de venir manger, il faut toûjours jetter de la nourriture à l'heure ordinaire, de peur qu'elle ne quitte ſes œufs à moitié couvez.

Cependant ſi cela arrivoit, il ne faudroit point s'en étonner, car la Paone recommenceroit auſſi-tôt à pondre, & couveroit une ſeconde fois ſes œufs fort heureuſement; mais cette ſeconde couvée ne vaut jamais la premiere, parce que l'Hyver ſurvient trop tôt, & empêche que les Paons tardifs ne deviennent ſi beaux & ſi gros que ceux qui ſont des premiers éclos. Quoique ces animaux ſoient ſauvages, cependant il eſt facile de leur faire prendre leurs repas, leur coûtume étant de ſortir de leur nid en volant, & de s'élever aſſez haut pour paſſer la haie, où on ne les tient enfermez que pour les garantir de tout ce qui leur peut nuire.

Pour éviter tout cet embarras, on donne les œufs de Paone à couver aux Poules domeſtiques. Il faut qu'elles ſoient groſſes, afin de les pouvoir mieux embraſſer: cinq œufs ſuffiſent, & on ne les met ſous ces Poules que dix jours après que la Paone les a couvez; plus ces œufs ſont frais, plus la fecondité en eſt ſûre. Il faut que celui qui a ſoin de ces couveuſes, retourne de temps en temps les œufs étrangers qu'elles couvent, afin qu'elles les échauffent également par tout, ces Poules ne pouvant les remuer d'elles-mêmes, comme elles font leurs propres œufs, parce que ceux de Paone ſont plus gros.

La Paone ne fait jamais éclore tous ſes petits à la fois; & ſon impatience eſt ſi grande, qu'elle quitte facilement les œufs qui ne ſont pas éclos, pour vîtement conduire les petits qui le ſont; c'eſt pourquoi, pendant qu'elle ſera dehors pour les promener, on ira lui enlever les œufs qui ne ſont pas encore éclos; & pour en achever la couvée, on les portera adroitement ſous une Poule, ou ſous une Dinde en humeur de couver.

Au cas qu'on n'ait ni l'une ni l'autre, on prendra ces œufs qu'on poſe doucement dans un panier rempli de fines plumes, & après les avoir couverts de laine ou autre choſe ſemblable, on met ce panier dans un four qui ſera encore modérement chaud, & dans cet état les Petits Paons achevent d'éclore; il faut y veiller de temps en temps.

On ne les donnera à leur mere que quelques jours après leur naiſſance.

Jamais la Paone, après avoir couvé, ne retourne coucher dans ſon nid. Une haye, un buiſſon près du logis, ſont les lieux ordinaires où elle prend ſon gîte pour la nuit; mais comme elle n'y eſt point à couvert des inſultes, on épîra le ſoir où elle va gîter, & l'ayant remarqué, on tâchera de prendre la mere avec les petits pour les enfermer ſous une muë; ou bien on environnera l'endroit où elle gîte avec eux, de claies ou de quelqu'autre choſe qui la puiſſe mettre hors de danger; on prendra ce ſoin pendant quatre ou

cinq jours, que la Paone employe à accoûtumer ſes petits a jucher ſur les arbres. Pendant ces cinq jours elle ne couche jamais deux fois en un même endroit : ainſi à meſure qu'elle en change, on doit avoir ſoin de la ſuivre, pour la garantir elle & ſes petits des bêtes ennemies, même du Paon qui ne les aime pas & les bleſſeroit.

Ce qui eſt admirable dans les meres, c'eſt que les premiers jours, connoiſſant que leurs petits ſont encore trop foibles pour monter comme elles ſur les arbres, elles les prennent ſur leur dos l'un après l'autre, & les y portent elles mêmes ; & le matin venu, la mere ſautant de ce gîte en bas, accoûtume ſes petits à en faire autant pour la ſuivre. C'eſt de cette maniere, qu'a meſure que les petits Paons ſe fortifient, ils s'enhardiſſent à monter de branche en branche ; & que devenus enfin tout-à-fait forts, ils ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands.

Quand les petits Paons ſont éclos, on peut être deux jours ſans leur rien donner ; & pour premiere nourriture, on leur donne de la farine d'orge détrempée avec du vin, du froment ou de l'épaûtre trempé dans l'eau : il y en a qui font boüillir le froment, & le leur donnent quand il eſt refroidi.

Dans leur premiere jeuneſſe, on leur donne du fromage blanc fraîchement fait, qu'on mêle avec des porreaux hachez : ils aiment beaucoup les ſauterelles, mais il faut leur ôter les pieds ; on les nourrit ainſi juſqu'à ſix mois.

Lorſqu'une Poule a couvé des œufs de Paone, & que les petits en ſont éclos, ils la ſuivent volontiers : mais à meſure qu'ils ſe fortifient, c'eſt-à-dire ordinairement au bout de trente jours, on les met dans une grande cage ou ſous une muë ; on les porte dans un champ, & on attache auprès d'eux la Poule par le pied à un cordon long d'environ une toiſe ou deux, afin qu'elle ne s'écarte point de ſes petits. Une Poule peut conduire une vingtaine de petits Paons ; d'autres ne leur en donnent que quinze.

A meſure que les Paons croiſſent, ils ont coûtume de ſe battre ; il faut y veiller, car les plus forts bleſſeroient ou pilleroient les plus foibles : pour éviter cela, on les ſépare ; mais il faut prendre garde de ne point mettre les petits Paons dans des endroits où d'autres Poules conduiront des Poulets ; car ſouvent les meres quittent leurs petits & adoptent les jeunes Paons.

Quand les Paons ſont plus grands, on leur donne de l'orge ; pour les bien nourrir, il en faut à chacun un boiſſeau par mois, ou vingt livres : on leur donne en Hyver des féves rôties ſur les charbons, rien ne les rend plus feconds. Le froment pur leur eſt bon, ils l'aiment mieux que tout autre grain ; ils mangent auſſi des pepins de poires & de pommes, & c'eſt de quoi les Normands les nourriſſent.

J'ai déja dit que les Paones pondent juſqu'à dix œufs, & n'en couvent que cinq : on mangera les cinq reſtans ; ou on les fera couver par une Dinde qui en embraſſera juſqu'à douze, ou par une Poule commune à qui on n'en donnera que cinq ; ils réüſſiront également bien ſous ces deux ſortes de Poules.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

CONTENANT

L'Interieur & la Baſſe-cour de la Maiſon Ruſtique.

LIVRE TROISIE'ME.

Des Chevaux & Bêtes de Somme.

CHAPITRE PREMIER.

Des Chevaux.

COMME il y a bien des choſes à dire ſur le Cheval, qui eſt le plus neceſſaire, le plus lucratif, le plus noble, en un mot le Roi de tous les Animaux domeſtiques, ce Chapitre ſera diviſé en trois Articles ; le premier apprendra à ſe connoître en Chevaux ; le ſecond parlera de la nourriture & des ſoins qu'ils demandent ; & le troiſiéme ſera pour leurs maladies & les remedes : Nous traiterons dans le Chapitre ſuivant de la multiplication des Chevaux, en parlant du haras.

ARTICLE PREMIER.

Pour ſe connoître en Chevaux.

On en juge, 1°. Par la conformation de toutes leurs parties apparentes.

2°. par la maniere dont ils ſont plantez, par leur allure, par leur appetit, par leurs yeux, par leur ganache, par les incommoditez, les défauts & les ſignes qu'ils ont, par leur poil, & enfin par leur âge.

Connoiſſance de la bonté d'un Cheval par la conformation de ſes differentes parties.

I. Il faut d'abord les examiner toutes bien attentivement, & particulierement les yeux, la bouche, l'encolure, les jambes, & les épaules ſi c'eſt un Cheval de trait, ou les flancs & la croupe ſi c'eſt un Cheval de ſelle.

Comme bien des gens ne connoiſſent point les differentes parties du Cheval, & encore moins les noms qui y ſont particuliers, voici ceux de ſes parties exterieures toutes de ſuite, avec l'explication des termes les moins familiers; il faut les entendre pour concevoir ce que nous avons à dire.

1°. La tête comprend les oreilles, le front, les yeux, les *Larmiers* (ce ſont les temples & les parties d'à côté des yeux ou un peu au-deſſus); les *Salieres* (c'eſt le creux au-deſſus des ſoucis); la *Ganache* (c'eſt la partie de la machoire qui touche le goſier ou l'encolure), le nez, les nazeaux, la bouche, les dents tant de lait que machelieres, pinces, dents mitoyennes & crochets: (nous expliquerons ces termes en parlant de l'âge des Chevaux); les *Barres* (parties exterieures de la bouche qui ſont une eſpece de gencive ſans aucune dent), & la *Barbe* (c'eſt la partie exterieure de la bouche où eſt l'appui de la gourmette & où elle ſe repoſe quand on tire la bride pour ramener le Cheval en ſa belle poſture.

2°. L'encoulure ou l'encolure, (c'eſt la partie du coû terminée ou bordée par le haut du crin & par le deſſous du goſier); le *Garrot* (c'eſt la partie qui commence ou finit le crin, & aſſemble les deux épaules par le haut;) les épaules, le poitrail, les reins, les côtez, le ventre, les flancs, les hanches & la croupe.

3°. Le train de devant, où ſont compris l'épaule, le *Bras* (qui prend depuis le bas de l'épaule juſqu'au genou); le *Genou* (qui eſt la jointure qui aſſemble le bras & le canon) le coude; l'arc (veine à laquelle on ſaigne fort ſouvent le Cheval); le *Canon* (c'eſt l'eſpace de la jambe qui eſt entre le genou & la ſeconde jointe près du pied); le *Boulet* (c'eſt cette ſeconde jointe près du pied); le *Paturon* qui eſt la partie du bas de la jambe qui eſt entre le boulet & la couronne; la *Couronne* où commence le pied, & qui eſt immediatement au-deſſus du ſabot; le *Sabot*, c'eſt toute la corne du pied, & elle renferme le petit-pied, la fourchette & la ſole qui eſt une eſpece de ſemelle de corne au-deſſous du pied; la pince, les quartiers & le talon ſont le devant, les côtez & le derriere du pied du Cheval.

4°. Son train de derriere comprend la croupe & les os des hanches, le graſſet, autrement dit le gros muſcle, les cuiſſes, le jarret, le pli du jarret, l'*Eparvin*, c'eſt-à-dire le dedans du jarret à l'endroit où la jambe ſe joint & où vient la maladie qu'on appelle auſſi Eparvin; le *Jardon* qui eſt un autre endroit qui porte de même le nom de la maladie qui a coûtume d'y venir; le boulet, &c. comme aux jambes de devant; les teſticules, le fourreau.

II. Après avoir ainſi nommé & expliqué les parties apparentes du Cheval, il s'agit maintenant de juger par elles s'il eſt bon ou non.

Les Curieux, ſur tout les Allemands, font une comparaiſon anatomique du Cheval avec quelques parties de la femme & de differens animaux, & cette comparaiſon fait la deſcription d'un Cheval parfait : on dit donc qu'un Cheval, pour être bon, doit avoir trois parties de la Femme, la poitrine large, la croupe remplie & les crins longs ; trois du Lyon, le maintien, la hardieſſe & la fureur ; trois du Bœuf, l'œil, la narrine, la jointure ; trois du Mouton, le nez, la douceur, la patience ; trois du Mulet, la force, la conſtance au travail & le pied ; trois du Cerf, la tête, la jambe & le poil court ; trois du Loup, la gorge, le coû & l'oüie ; trois du Renard, l'oreille, la queuë, le trot ; trois du Serpent, la memoire, la vûë, le contournement ; & trois du Liévre ou du Chat, la courſe, le pas & la ſoupleſſe

Venant à quelque choſe de plus praticable & de plus ſûr, il faut parcourir & examiner le Cheval en détail pour qu'on puiſſe en juger bien.

1°. Il faut qu'un bon Cheval de trait (j'entend par ce nom non ſeulement tous Chevaux de charette & de labour, mais même tous Chevaux communs, tels qu'on les employe en Campagne à la ſelle & quelquefois au caroſſe) il faut donc qu'un bon Cheval commun ait *la tête* groſſe d'oſſemens & déchargée de chair, car les têtes les plus charnuës ſont les plus ſujettes aux maux d'yeux : que *ſes oreilles* ſoient petites, étroites & hardies, ce qu'on reconnoît lorſqu'en le faiſant marcher ou galoper, il en tient les pointes en avant ſans les remuer, du moins de haut en bas : que les *nazeaux* ſoient bien fendus & bien ouverts pour mieux reſpirer.

Le Cheval fin doit avoir de plus, la tête menuë & étroite, & les oreilles minces & placées au plus haut de la tête.

Les Chevaux qui ont le *front* enfoncé environ depuis les yeux juſqu'en bas, où porte la muſerole de la bride, ſont ordinairement bons pour le travail ; à la difference de ceux de monture, qui doivent avoir le front égal, mediocrement large & étroit du devant.

La plûpart des connoiſſeurs tiennent que c'eſt un défaut quand le Cheval, qui n'eſt ni blanc ni gris, n'a point une étoile au front.

2°. Un bon Cheval doit avoir les *yeux* clairs, vifs & pleins de feu, médiocrement gris & à fleur de tête, la prunelle grande, les ſalieres élevées & jamais creuſes ou enfoncées (ce ſeroit une marque qu'il eſt vieux, ou engendré d'un vieil étalon) & s'il regarde effrontément, c'eſt encore un bon ſigne. Il ne faut pourtant pas rejetter abſolument un Cheval commun, parce qu'il aura les yeux gros ou enfoncez, ou les ſourcils élevez, c'eſt une marque de malignité ; mais ces ſortes de Chevaux travaillent ordinairement beaucoup.

3°. Il eſt eſſenciel à un Cheval. pour être bon, d'avoir *la bouche* médiocrement fenduë, le palais décharné, les lévres menuës, & les barres tranchantes & décharnées ; la bouche fraîche & pleine d'écume, marque que le cheval eſt d'un bon temperamment, moins ſujet à s'échauffer qu'un autre, & il mange plûtôt & de meilleur appetit ; au lieu que les Chevaux qui ont la bouche ſéche, ſont plus dégoûtez, & ſont preſque une demie-heure avant que de manger quand ils ſont arrivez à l'écurie. Ce n'eſt pas que la bouche ſoit la choſe à laquelle il faille plus regarder pour un Cheval de trait ; car pour l'avoir dure, ſouvent il n'en tire que mieux ; mais un Cheval fin doit l'avoir bonne, fraîche & écumante, l'appui égal, ferme & leger & l'arrêt aiſé & ferme.

4°. Quant à *l'encolure*, un Cheval de charoi n'en vaut pas moins pour l'avoir un peu épaiſſe & charnuë ; & ſouvent il rend plus de profit quand il l'a peu haute, ou même penchante. Au contraire, un Cheval de ſelle ou de manége doit avoir l'encolure déchargée de chair & élevée de façon, qu'en ſortant du garot elle monte droit en haut & aille en diminuant & un peu en courbant juſqu'à la tête, faiſant à peu près le coû de Cigne ; elle doit être longue, relevée & *tranchante*, c'eſt-à-dire très-décharnée près de la criniére, ſans être ni trop molle ni trop tournée. Outre la grace que l'encolure donne à un Cheval, elle marque qu'il eſt leger ou peſant, ſelon qu'elle eſt bien ou mal faite. A l'égard des Jumens, c'eſt une bonne marque d'avoir l'encolure un peu épaiſſe & charnuë, parce qu'elles l'ont preſque toûjours trop affilée.

5°. *Le poitrail* doit être large & ouvert, même dans un Cheval de trait, il n'en ſera pas plus lourd & en tirera mieux.

Ses épaules doivent être groſſes pour qu'il tire plus facilement, & que les harnois le bleſſe moins ; ce n'eſt pas un grand mal d'être un peu peſant il n'en eſt que plus attaché à la terre : au lieu qu'un Cheval de ſelle doit avoir les épaules médiocres, plattes décharnées & fort mouvantes ; ſans quoi il n'auroit ni grace ni ſoupleſſe, ſeroit deſagréable & lourd, ſe laſſeroit bien vîte & broncheroit ſouvent.

C'eſt un défaut d'avoir *les reins* bas : tout bon Cheval doit les avoir *doubles* ; c'eſt-à-dire, un peu élevez aux deux côtez de l'épine du dos, & les *côtes* doivent être amples & rondes pour que le Cheval ait plus de boyaux & un meilleur flanc.

Les Chevaux de monture doivent avoir peu de *ventre* ; ceux de harnois peuvent l'avoir grand, pourvû qu'il ne ſoit point avallé & ne faſſe pas le ventre de Vache.

Un bon Cheval aura *les flancs* pleins & moins larges qu'il ſera poſſible, pour n'être point ſujet à s'éflanquer dans le travail. Un Cheval manque de flanc lorſqu'il a les côtes trop ſerrées, ou que la derniere côte eſt fort éloignée de l'os de la hanche. Quand il n'a point de flanc & peu de chair ſur les côtes, il ne peut avoir de corps qu'avec beaucoup de peine. D'un autre côté, il eſt diſgracieux de voir trop de flanc à un Cheval de monture, cela lui fait un ventre de Vache, qui vient quelquefois de ce que les Chevaux ont trop mangé de foin & peu d'avoine : Tout Cheval qui a le flanc trop avallé eſt défectueux & ſujet à être pouſſif. Si le Cheval eſt vieux & s'il fait la corde en reſpirant, c'eſt une marque d'un flanc alteré, ou tout au moins d'un Cheval échauffé, qui a été malade ou qui le ſera bien-tôt. On connoît auſſi aux flancs d'un Cheval s'il eſt pouſſif ou courbattu, comme nous le dirons en parlant de ces maladies. Il y a des Chevaux qui ſont gros d'haleine & qui ſoufflent en travaillant, ce qui eſt deſagréable ; ce n'eſt pourtant pas tout-à-fait une alteration dans les flancs, mais c'eſt un défaut qui diminue de leur prix ; il faut donc les éprouver en les faiſant marcher & atteler les Chevaux de Caroſſe avant de les acheter.

On eſtime un Cheval qui a *la Croupe* large & ronde, qui n'eſt ni avallée ni coupée ; autrement c'eſt une difformité que les Connoiſſeurs ne ſouffrent qu'à peine : on appelle la croupe *avallée & coupée* quand elle eſt ronde juſqu'au haut de la queuë, & que le long de cette queuë on voit un canal qui la ſépare en deux.

6°. *Les Jambes* ſont le plus à examiner dans un Cheval. Celles de devant ſeront plûtôt plates & larges que rondes, parce qu'une Jambe ronde eſt bien-tôt ruinée; de même que celles qui ont le nerf menu; les Chevaux qui ont de telles Jambes ſont même ſujets à broncher. Les Jambes ſeront auſſi médiocrement ouvertes, pour que le Cheval ne s'entrecoupe point; & comme elles fatiguent beaucoup, il faut choiſir ceux qui les ont nerveuſes, & qui n'ont point les pâturons trop-longs, car ils ſont preſque toûjours foibles. Tous Chevaux *ferrez du derriere*, c'eſt-à-dire, dont les cuiſſes ſont ſéches & peu charnuës, travaillent peu, parce qu'ils ont le train de derriere foible; c'eſt pourquoi on aura ſoin d'obſerver que les Cuiſſes ſoient longues & charnuës, & que tout le muſcle qui paroît en dehors de la Cuiſſe ſoit charnu, gros & bien épais, autrement c'eſt un défaut: les Jambes de derriere doivent tomber à plomb quand le Cheval eſt arrêté, ſi-non il y a de la foibleſſe dans les reins ou dans les jarrêts; il ne faut pourtant pas s'arrêter ſi fort aux jambes de derriere qu'à celles de devant qui fatiguent bien plus & manquent auſſi beaucoup plus vîte.

Marques d'un bon ou mauvais Cheval, par la maniere dont il ſe plante, par ſon allure, par ſon appetit, par ſes yeux, par ſa ganache & par les incommoditez, les défauts & les ſignes qu'il aura.

Pour n'être point trompé en achat de Chevaux, ſur-tout quand on les deſtine à être montez; outre les remarques ci-deſſus, il faut en connoître la poſture & l'allure.

1°. On remarquera d'abord s'il eſt bien planté ſur ſes Jambes quand il eſt arrêté: il doit naturellement être plus large en haut qu'en bas par le devant; quant au derriere, il ne faut pas que les Jambes ſoient ſerrées, & elles doivent tomber à plomb du jarret au boulet; ſi elles avancent ſous le ventre c'eſt un défaut & une très-mauvaiſe poſture, à la difference de celles qui ſont reculées en arriere qui plantent aſſez bien le Cheval. C'eſt auſſi une mauvaiſe ſituation quand le boulet paroît comme déboité en dehors ou en dedans, ou que le Cheval ne poſe les pieds que ſur les pinces. Un Cheval eſt encore mal ſur ſes membres quand il a les Jambes également écartées, en bas comme en haut, les genoux ſerrez, les pieds tournez en dedans ou en dehors. La pince de derriere doit être poſée droit en avant, & non en dehors ni en dedans. On nomme un Cheval *crochu* quand il a les jarrets ſerrez, & on appelle *Braſſicourt*, celui qui a naturellement les Jambes courbées en arc; à la difference des Chevaux *arquez* qui les ont courbez par la force du travail. On appelle auſſi un Cheval *brillant*, lorſqu'il a l'apparence belle, l'encolure relevée, un beau mouvement, & qu'il mâche ſon mords de bonne grace.

2°. On le fait marcher pour voir s'il n'eſt point boiteux: on le fait aller au pas pour conſiderer non ſeulement s'il marche bien, mais encore ſi ſes Jambes font l'action qu'elles doivent faire: par exemple, ſi elles ne croiſent pas en marchant, car cette allure eſt dangereuſe pour le Cheval & pour l'Homme qui le monte; parce que le Cheval eſt ſujet à ſe heurter & à tomber.

Un Cheval pour bien marcher doit avoir le hauſſer & le lever de la Jambe

bon, le ſoutien & l'appui de même : il faut auſſi prendre garde s'il va le pas légérement, promptement & commodement.

Ceux qui lévent le plus haut la Jambe & qui la ſoutiennent plus long-temps en l'air ne ſont pas ceux qui vont mieux le pas, ni qui cheminent le plus. Un Cheval va commodement quand il eſt *uni*, c'eſt à-dire, quand le train de devant & celui de derriere ne font qu'un même mouvement en marchant : il marche ſûrement lorſqu'il léve la Jambe médiocrement haut, & qu'il la plie aſſez pour ne point être ſujet à broncher ; & enfin on remarque que le pas d'un Cheval eſt léger, quand il ne péſe point à la main.

Au ſurplus, voyez ce que nous dirons ci-après à l'article des allûres du Cheval & des tromperies des Marchands de Chevaux.

3°. Ces animaux ſont ſujets à avoir des défauts aux pieds, ce qu'il faut examiner de près en les achetant.

La Chataigne eſt de ce nombre ; c'eſt une eſpéce d'excroiſſance de corne dure, ſéche & ſans poil, qui reſſemble à une chataigne ; plus elle eſt petite, moins elle eſt à conſiderer. Il vient auſſi des argots aux boulets, tant de devant que de derriere. Bien des Chevaux ſont encore ſujets aux peignes ; nous expliquerons ce que c'eſt dans l'article des maladies ; on peut paſſer légerement ſur ces trois défauts quand il s'agit d'un Cheval commun, mais il ne les faut point paſſer dans un Cheval de prix.

On examinera de plus près s'il n'a point de *forme*, c'eſt-à-dire, point de tumeur ſur le pâturon ; car il eſt dangereux qu'il n'en demeure eſtropié.

Il doit avoir le pied bon, ce qu'on connoît quand le ſabot eſt rond, ſur-tout vers le talon ; les pieds longs ne ſont point eſtimez ; la corne doit être douce, liante, haute, unie & brune, ſans aucun cercle ſi cela ce peut, parce que les cercles marquent un pied alteré ; ils font boiter le Cheval lorſqu'ils environnent le pied, & qu'ils ſont plus hauts que le reſte de la corne. Ce défaut frape aſſez & paroît comme ſi on avoit mis exprès un cercle de corne pour lier le pied.

Il faut ſe méfier des *pieds gras* : on appelle ainſi ceux dont le ſabot eſt plus gros qu'à l'ordinaire, & qu'un Cheval de la taille dont il eſt ne doit l'avoir. *L'Avalûre* aux pieds eſt encore à examiner ; on connoît ce défaut à la corne nouvelle qui eſt raboteuſe & difforme, plus groſſe & plus molle que le reſte du pied, ce qui arrive lorſque ce Cheval a fait quartier neuf.

Lorſqu'en achetant un Cheval on a fait un attentif examen de tous ces défauts, on léve le pied du Cheval pour voir s'il a le talon haut, large, ouvert & ample, la fourchette large à proportion du pied : tout cela eſt une bonne marque, au lieu que c'eſt un défaut lorſqu'elle eſt trop petite, & trop ſéche. La plûpart des Chevaux qui ont le talon bas ont la fourchette graſſe. Ils ne peuvent marcher ſans qu'elle touche à terre, ce qui les fait ſouvent boiter.

Le pied du Cheval doit avoir la ſole ferme ; & pour être bon il faut qu'il ſoit creux & éloigné du fer. Les *pieds foibles*, c'eſt-à-dire ceux qui n'ont pas de talon ni d'épaiſſeur, ſont dangereux, ils s'échauffent ſur le derriere, ce qui les rend douloureux & les fait boiter.

Il eſt encore bon d'examiner le pied de derriere du Cheval pour voir ſi l'ongle ne s'y fend point depuis le poil juſqu'au fer, au milieu du ſabot & de la pince : ce défaut arrive rarement, mais il eſt fort incommode & fait boiter

le

le Cheval. Les Mulets en ſont plus ſouvent atteints que les Chevaux.

C'eſt encore un grand défaut pour un Cheval que d'avoir les pieds trop gros, trop grands ou trop petits ; les premiers ſont toûjours peſans, fort ſujets à ſe déferrer & rendent peu de ſervice. Les pieds ſujets aux crapaudines ſont encore à rejetter, ainſi que les pieds forbus qui ſont ſerrez vers le milieu du ſabot au-deſſus de la pince.

Il eſt bon quand on achette un Cheval de lui lever la queuë pour voir ſi elle eſt ferme, c'eſt la marque d'un Cheval vigoureux. Les cuiſſes d'un Cheval doivent être raiſonnablement éloignées l'une de l'autre ; c'eſt un défaut de les avoir trop ſerrées : ſi ces parties ſont maigres & décharnées, lorſqu'un Cheval eſt gras, c'eſt un défaut très deſagréable.

On jette enſuite la vûë ſur les *Jarrets* s'il les porte en dehors, c'eſt une marque de foibleſſe. S'ils ſont atteints des *Capelets* ou des *Viſigons*, c'eſt un défaut conſiderable. La *Courbe* l'eſt encore plus, parce qu'elle rend ſouvent le Cheval boiteux.

La *Variſſe* eſt une infirmité qui rend le jarret difforme, comme ſont les *Eparvins*, qui ſont ſi douloureux & ſi dangereux, qu'ils font perdre le boyau au Cheval. Le *Jardon* eſt encore plus à craindre que l'Eparvin. On fera auſſi attention aux Jarrets, ſi le pli eſt enflé cela ne vaut rien, parce qu'il y a quelquefois une crevaſſe dont la ſuite eſt périlleuſe, ſi on n'y apporte du remede.

Les gros Chevaux de tirage ſont ſujets aux *Arrêtes* qui leur viennent le long du nerf des Jambes, lorſqu'ils les ont chargées de chair, de poil, & de mauvaiſes humeurs : ce ſont des Calus qui viennent ſur-tout aux Jambes de derriere, plus bas que le jarret ; on les appelle encore *queuës-de-rat* : mais ce défaut n'empêche pas qu'on ne les achette ; il doit ſeulement faire diminuer leur prix de beaucoup.

Les Jambes de derriere des Chevaux ſont encore ſujettes aux *Poireaux* ; il leur en naît auſſi au boulet & au pâturon : ils ſont aiſez à remarquer, de même que les *Fils* qui croiſſent à côté de la fourchette, quelquefois ſous la Sole ; tous ces maux ſont dangereux, il ne faut point acheter les Chevaux qui en ſont atteints.

Il leur vient quelquefois des *Mules traverſieres* aux Jambes, mais ce n'eſt pas une affaire, pourvû qu'elles ne ſoient pas gorgées ni enflées.

Outre toutes ces infirmitez les Jambes de derriere des Chevaux ſont encore ſujettes aux *mauvaiſes-eaux* ; ce mal n'eſt rien dans ſon commencement, mais ſi on le néglige, il en vient d'autres aux Jambes qui ſont plus conſiderables.

On ne doit point acheter de Chevaux qui ont les Jambes gorgées, à moins que le prix n'en ſoit modique. On pourroit acheter ſans riſque un Cheval qui auroit des eaux dans le pâturon, pourvû que le jarret fût ſec & le pli de même, & qu'il n'eût point en même-temps les jambes gorgées.

Comme les maux de Jambes ruinent les Chevaux en peu de temps, il faut choiſir ceux qui y ſont le moins ſujets ; & pour cela les prendre autant qu'il eſt poſſible avec peu de poil, & qu'ils ayent les Jambes ſéches, ce qui regarde principalement les Chevaux de Caroſſes & de Harnois.

On examine encore ſi les *Boulets* ne ſont point enflez ou couronnez, s'il n'y a point de *Mollettes*, ſi le Cheval étant arrêté porte ſon boulet de côté &

ſe déboîte comme s'il avoit une entorſe, ou s'il le porte en avant ou bas, ce qui rend la Jambe difforme : Il faut encore remarquer ſi la mollette tient du nerf, c'eſt un défaut conſiderable dans un Cheval.

On doit auſſi ſe ſouvenir que les queuës dégarnies de poil, autrement dit queuës-de-rat, ne ſont point eſtimées & diminuent beaucoup le prix du Cheval.

Il eſt bon enſuite de lui lever les pieds de derriere pour voir s'il n'eſt pas *Rampin* ; on appelle ainſi les Chevaux qui ne marchent que ſur la pince des pieds de derriere ſans appuyer le talon à terre ; c'eſt pourquoi ils ont le fer uſé ſous la pince : il faut avoir les mêmes attentions aux Jambes de devant pour les maux qui les regardent.

Qu'on prenne garde encore que le Cheval ne boite point, ce qui ſe reconnoît au pas ou au trot, & jamais au galop.

On dit au manége qu'un Cheval a le *pié-comble*, lorſqu'il a la ſole arrondie par deſſous, en ſorte qu'elle eſt plus haute que la corne.

On ne doit point faire cas d'un Cheval rétif, il ne vaut rien pour monter ni pour tirer ; cependant un Cheval qui craint le foüet & auquel la moindre apparence de coup fait peur, eſt à eſtimer, ce qui ſe remarque pour peu qu'on ſerre les cuiſſes quand on eſt deſſus, qu'il s'alarme & tremble ſans s'emporter.

4°. Après avoir obſervé tout ce qu'on vient de dire, lorſqu'il s'agit d'acheter un Cheval, on doit encore prendre garde s'il mange bien ; car il y a peu de Chevaux grands mangeurs, qui ne ſoient bons travailleurs : pour l'éprouver, donnez-leur une meſure d'avoine, ſi ils la mangent tout de ſuite ſans interruption, & ſans lever la tête de deſſus la mangeoire, ou s'ils la levent, que ce ſoit pour mâcher l'avoine ſans en laiſſer tomber, & qu'ils continuent ſans ceſſe juſqu'à ce qu'il n'y en ait plus, c'eſt une bonne marque : ſi au contraire ils lévent la tête en mangeant, s'ils le font à differentes repriſes, & s'ils répandent beaucoup de leur grain, c'eſt une très-mauvaiſe marque. Il faut voir encore s'il mange ſon foin auſſi-bien que ſon avoine, car il eſt aſſez ordinaire de voir un Cheval bien manger l'avoine & n'avoir point de goût pour le foin. On doit auſſi prendre garde s'il ſe met bien vîte à manger, car il s'en trouve qui ſont quelquefois une demie-heure à l'Ecurie avant que de manger ; ceux qui ont la bouche ſéche ſont ſujets à ce défaut, c'eſt pourquoi on eſtime fort les bouches fraîches & écumantes.

Si le Cheval que vous voulez avoir, a peu de flanc, on ne doit l'acheter qu'à condition de le tenir une nuit dans l'Ecurie, pour éprouver s'il mange bien ſon foin, dont on lui donne environ quinze ou vingt livres péſant ; s'il n'en reſte point le lendemain, c'eſt une bonne marque.

Il faut auſſi obſerver s'il boit bien ; car les Chevaux étroits de flanc, quoiqu'ils mangent bien l'avoine en voyage, mangent peu de foin & ne boivent pas.

Le *Tic* eſt encore un défaut aſſez ordinaire dans un Cheval, c'eſt à quoi on doit prendre garde.

Au reſte s'il a quelqu'une des infirmitez dont on vient de parler, on aura recours pour l'en guerir à l'article des remedes ci-aprés.

5°. Comme les *Yeux* du Cheval ſervent beaucoup à connoître ſes qualitez pour ne s'y point tromper, il ne faut pas ſe contenter de les regarder une,

deux & trois fois ; car plus on les regarde, plus on y découvre de connoiſſances : pour bien examiner la vûë d'un Cheval, il faut toûjours le faire paſſer d'un endroit obſcur en un lieu clair, & d'abord qu'il a la tête hors de l'Ecurie, lui conſiderer les yeux de travers, & jamais vis-à-vis.

Qu'on ſe donne de garde d'examiner les yeux d'un Cheval au Soleil ; c'eſt le moyen d'y être bien-tôt trompé ; & même on obſervera de toûjours mettre ſa main ſur l'œil pour en rabatre le grand jour.

Les marques d'un bon œil, c'eſt d'avoir la vître très-claire & tranſparente ; au lieu que lorſqu'on y découvre quelque tache, quelque obſcurité, quelque blancheur, ou de certains cercles qui l'environnent, on doit en juger mal.

Il paroît quelquefois dans l'œil une certaine rougeur, dont on doit ſe méfier, parce que c'eſt ſigne que le Cheval eſt trop échauffé, ou lunatique ; la couleur feüille-morte par le bas, & celle qui eſt trouble par le haut marquent la même choſe.

Prenez garde auſſi s'il n'y a pas ſur la prunelle une petite tache blanche, qu'on appelle *dragon* ; inconvenient qui rend ordinairement le Cheval borgne, ſi l'on n'y remédie avant que le mal ſoit formé.

Un Cheval n'a point bonne vûë, lorſque toute la prunelle paroît d'un verdâtre tranſparent, ainſi que lorſqu'il a un œil trouble & fort brun, plus petit que l'autre ; l'un eſt perdu ſans reſſource, & l'autre eſt en grand danger.

La difference des poils aide auſſi à juger la vûë bonne ou mauvaiſe : les gais-ſales, les gris-étourneaux, ceux de fleur de pêcher, & les rouhans ſont plus ſujets que les autres à perdre la vûë : on ſe méfiera auſſi de ceux qui auront un œil pleurant, à moins que les Marchands ne les garantiſſent de la vûë.

On ne rejettera point ceux qui l'ont trouble, quand cette incommodité ne vient que de la gourme ou du mal de dents, que les Chevaux ont, lorſque les dents commencent à leur pouſſer ; car à meſure que ces maladies ſe paſſent les yeux s'éclairciſſent.

On voit quelquefois de petits yeux enfoncez, ou noirs : on ne doit point s'y fier, s'ils ne ſont extrêmement tranſparens, car ils courent plus de riſque que les autres.

Ceux qui ſont verſez dans la connoiſſance des Chevaux, diſent, que les yeux clairs, vifs, luiſans, étincelans & dans une action continuelle, marquent un bon temperamment, de quelque couleur que ſoit la bête, jaune, noire ou rouge ; ils ajoûtent que ces Chevaux ſont toûjours de bonne volonté & dociles.

Au contraire, ceux qui ont les yeux enfoncez, vilains & lugubres ſont pareſſeux, moûs au travail & rétifs ; ils ſont pour l'ordinaire engendrez de vieux étalons ; les yeux troubles & de travers, marquent un Cheval d'un mauvais inſtinct.

6°. Après avoir conſiderez les yeux du Cheval, il faut encore lui manier la ganache pour ſentir ſi elle eſt aſſez ouverte, & vuidée depuis le haut juſqu'au menton : car s'il y a quelque glande qui ne ſoit point arrêtée, c'eſt ſigne que le Cheval n'a pas encore jetté ſa gourme, ou qu'il l'a jettée imparfaitement s'il eſt déja vieux. Dans le premier cas, la glande ne doit point faire peur, car il faut toûjours qu'un Poulin jette ſa gourme tôt ou tard : dans l'autre

cas, il y faut regarder de plus près ; mais ſi cette glande eſt attachée, il ne faut pas ſonger à acheter le Cheval, car c'eſt toûjours un ſigne de morve.

7°. Pour qu'on puiſſe encore juger plus aiſément d'un Cheval, la nature y fait naître certaines marques qu'il eſt bon de connoître pour ne s'y point tromper. Il y a les *Epis*, les *Balzanes*, les *Travats*, les *Etoiles* ou *Pelottes*.

On appelle *Epi* une eſpece de friſûre naturelle du poil du Cheval, qui ſe reléve ſur un poil couché, & qui forme une marque qui reſſemble à un Epi de bled, quelques-uns l'appellent *mollette* : elles ſont plus ordinaires au front qu'ailleurs ; & c'eſt un retour de poil qui eſt comme le centre d'où les autres poils commencent.

On tire un bon préſage des Epis lorſqu'ils naiſſent en des endroits où le Cheval ne peut pas les voir, comme à la hanche auprès de la queuë, au front, à la gorge & au coû proche du crin : quand il y a pluſieurs Epis ſur un Cheval il n'en eſt que plus eſtimé. On n'eſtime point les Epis, on en tire même un mauvais augure, lorſqu'ils ſont aux endroits où le Cheval peut les voir en pliant le coû, comme ſur le cœur, aux côtes, aux épaules, aux flancs ou au deſſous du ventre.

Les Epis qui naiſſent aux parties ſuperieures des Chevaux, ſont auſſi de mauvaiſes marques : de même que ceux qui ſont mêlez de couleurs differentes, comme Blanc & Alezan, ou Bay & Auberis. Les Chevaux qui ont de ces Epis ſont capricieux & moûs au travail.

Les Epis ſur les pâturons & ſur les jointures ſont plus eſtimez, lorſqu'ils ſont petits que lorſqu'ils s'étendent beaucoup. On fait auſſi plus de cas de ceux qui paroiſſent aux jarrets de derriere, que quand ils viennent à ceux de devant ; il faut encore que les marques des derniers ſoient plus grandes que celles des Epis de derriere.

Les *Balzanes* ſont certaines marques blanches qui naiſſent aux pieds des Chevaux, depuis le boulet juſqu'au ſabot devant & derriere.

C'eſt la marque d'un Cheval de peu de valeur, lorſqu'il a une balzane ſur le pied droit du côté du montoir. Pluſieurs ont même le ſcrupule de ne pas vouloir de Chevaux qui ont des balzanes, à quelques pieds qu'elles ſe trouvent, ils prétendent qu'il y a toûjours une ſiniſtre fatalité attachée à la balzane.

Le *Travat* ſe dit d'un Cheval qui a deux marques blanches aux deux pieds du même côté, à la jambe de devant & à celle de derriere ; & *Tranſtravat*, c'eſt quand les balzanes ſont aux deux pieds qui ſe regardent en croix ſaint André.

Le Cheval qui a des Balzanes aux deux pieds & à la main du côté du montoir eſt eſtimé bon Cheval, quelques-uns veulent qu'il n'eſt pas parfaitement Balzan, à moins qu'il n'ait l'étoile au front, & c'eſt une mauvaiſe marque pour un Cheval, que les balzanes des deux mains, quoiqu'il ait un des pieds blanc, au lieu qu'on tire un bon preſage d'un Cheval, lorſqu'il a la pilote au front & le pied du montoir de derriere blanc.

Les Chevaux qui ſont alzans-bruns & qui ont des Balzanes aux pieds, ne ſont point bons Chevaux ; pour être eſtimez ils doivent avoir quelques poils blancs à la tête, ou l'avoir mouchetée avec l'étoile au front : plus les Balzanes ſont mouchetées de noir, meilleures elles ſont ; on fait encore cas des Balzanes herminées.

Noms & qualitez des poils des Chevaux par ordre alphabetique.

8°. La couleur du poil des Chevaux ſert encore aſſez ſouvent à juger de ce qu'ils valent : c'eſt pourquoi voici la liſte des poils les plus ordinaires.

Alzan, eſt un Cheval dont le poil eſt rouſſâtre, & le crin de la même couleur, blanc ou noir. Il y a differens *alzans*, ſelon que la couleur eſt plus ou moins claire. L'alzan ordinaire n'eſt ni brun ni clair, & c'eſt celui qu'on appelle *alzan*, tout court : les Chevaux de ce poil ſont fort eſtimez, & le proverbe Eſpagnol dit, que l'alzan eſt plûtôt mort que laſſé. Quand il a les extrémitez lavées, c'eſt une marque de foibleſſe.

Alzan-bai, tirant ſur le roux, eſt comme le rouſſeau aux hommes ; les Chevaux de ce poil ſont bons, ſurtout lorſqu'ils ont la queuë, le crin & les jambes noires : ils ſont fort ſujets à être bilieux, & ont par conſéquent beaucoup de feu.

Alzan-poil-de-Vache, avec les crins de la même couleur ; moins bilieux que l'alzan-bai, ayant des marques blanches qui viennent du flegme qui le domine ; ce qui tempére de beaucoup ſon ardeur, & le rend bon.

Alzan clair, a les crins blancs, & n'eſt pas bon, à cauſe du trop de flegme, qui eſt cauſe qu'il eſt toûjours fort moû.

Alzan brûlé, eſt fort beau, les extrémitez & les crins du Cheval alzan brûlé ſont toûjours noirs ; c'eſt le poil le plus eſtimé d'entre les Alzans.

Alzan obſcur, ſont toûjours fort mélancoliques, & fort dociles.

Auber, cette couleur approche de la fleur de pêcher ; c'eſt un poil blanc ſemé par tout le corps d'alzan ou de bay : Ce poil eſt aſſez agréable à voir, mais il eſt peu eſtimé dans les manéges, & le Cheval Auber eſt ſujet à perdre la vûë.

Bay, couleur fort ordinaire, que le peuple appelle rouge, & qui approche de la châteigne, plus ou moins claire ou obſcure, car il y en a de diverſes ſortes, qui ſont toutes eſtimées. Les Chevaux Bai ont ordinairement le crin noir.

Bai clair, eſt le moins bon, à cauſe du flegme qui domine.

Bai doré ou *Bai doux*, eſt meilleur que le précédent, à cauſe qu'il y a plus de bile, ce qui anime davantage le Cheval.

Bai brun, preſque noir, dénote que le Cheval eſt bilieux, & il a du feu ; il marque ordinairement au bout du nez, & au flanc.

Bai miroüetté ou à *miroir*, eſt un Bai clair qui a quelques marques d'un Bai plus obſcur.

Blanc : Chevaux pareſſeux.

Etourneau, approche du gris-brun, ou du noir, à la réſerve de certains poils blancs qui ſont fréquents, & qui l'empêchent d'être tout-à-fait noir, reſſemblant à l'Etourneau. Ces Chevaux ſont aſſez bons.

Gris tiſonné ou *charbonné*, eſt un poil marqueté de noir çà & là, à grandes marques ; les Chevaux de ce poil ſont ordinairement fort agiles & diſpos.

Gris pommelé, poil très-commun, & ne vaut pas le tiſonné.

Gris argenté, eſt un gris vif & beau ; les Chevaux ſous ce poil ne ſont pas trop vifs, à cauſe du flegme, & de la pituite dont ils ſont dominez.

Gris tourdille, eſt un gris pommelé.

Gris ſale, eſt un gris mêlé preſque tout de noir, meilleur que le gris pommelé.

Gris brun, Chevaux aſſez bons.

Gris rouge, meilleur que tous les autres, à cauſe que la bile y eſt mêlée de flegme.

Iſabelle, bons Chevaux.

Louvet : poil de loup, clair à d'aucuns Chevaux, & brun à d'autres ; ces derniers ſont les meilleurs, ils approchent des Iſabelles.

Noir fort vif, autrement dit, *noir maure*, c'eſt le plus beau.

Noir mal teint, ou *noir ſale*, n'eſt point tant eſtimé pour la beauté, ni pour la bonté que le noir maure.

Pie, on appelle *Pie* tout Cheval qui a des marques de poil blanc ſur un autre poil. Il y en a de differentes ſortes.

Pie-noirs, ſont les plus ordinaires, & ce ſont les vrais Pies : bons Chevaux.

Pie-baies, meilleurs.

Pie-alzans, encore très-bons : toutes ces trois differentes *Pies* ont du blanc juſqu'au deſſus du jarret, & ſont tous excellens Chevaux ; remarquez pourtant que ceux qui ont le moins de blanc, ſont les plus recherchez par les Connoiſſeurs, pour la beauté & la bonté.

Porcelaine, corps blanc, mêlé de taches bizarres. Les Chevaux de ce poil ſont rares & aſſez bons.

Rouhan vineux, couleur de vin.

Rouhan caveſſé de more, eſt un Cheval qui a la tête & les extrémitez noires, & qui eſt auſſi fort excellent.

Rubican, eſt lorſqu'un Cheval noir ou alzan a du poil blanc, ſemé çà & là, ſur-tout aux flancs : ces Chevaux ſont fort vifs

Soupe de lait, ſe dit d'un certain poil qui eſt de la couleur du potage au lait bien ſucré, c'eſt-à-dire, mêlé de roux & de blanc : c'eſt une couleur rare, qui eſt auſſi fort eſtimée dans les Pigeons par les Curieux.

Souris, les uns ont la raye noire ſur le dos, d'autres aux jambes, & ſur les jarrets ; les Chevaux de ce poil, qui ont les extrémitez noires, ſont très-recherchez.

Tigres, ce ſont les Chevaux tiſonnez à la difference que les taches des Chevaux tigres ſont moins larges, & qu'ils ne ſont point ſi bons que les tiſonnez.

Zain, ſe dit de certains Chevaux de poil obſcur, tout d'une couleur ſans aucune tache.

Des differentes eſpeces de Chevaux dont on ſe ſert en France.

9°. Le païs fait encore beaucoup, en matiere d'achat de Chevaux.

Les Chevaux *Anglois* ſont fort eſtimez pour la courſe ; ils ſont d'aſſez belle taille quoique courtaux, & ils ſont ordinairement farouches & ombrageux ; les *Guilledins* ſont des Chevaux d'*Angleterre* hongres, fort légers & fort vîtes.

Les Chevaux d'*Irlande* ſont auſſi très-bons, on les appelle *Aubins*, parce qu'il vont l'amble, ce qui eſt rare dans les Chevaux Anglois.

Ceux de *Flandre*, autrement dit *flandrins*, ſont de belle taille, & font aſſez bien leur montre ; mais les bons ſont rares : c'eſt pourquoi les Marchands tâchent de les faire paſſer pour Chevaux Normands. On ne peut guere diſtinguere les flandrins qu'à leurs pieds qui ſont gros & larges.

Les *Rouſſins* qui nous viennent d'*Hollande* & d'*Allemagne*, ſont aſſez beaux de taille, vont à toutes ſortes d'airs, & plient naturellement les bras en ſautant ce qui leur eſt particulier. Ils vieilliſſent bien-tôt : la Hollande fournit beaucoup de Chevaux de Caroſſe qui paſſent en France.

Les Chevaux de *Friſe* ſont doux, hardis, aſſûrez, vigoureux, ſe nourriſ-

ſent de toutes choſes, endurent également le froid & le chaud, & ſont aſſez propres à toutes ſortes d'exercices, pourvû qu'on ne les faſſe pas courir long-temps.

Le Cheval de *Dannemarc* eſt aſſez bon; il eſt ordinairement leger, mais peu diſciplinable; il y en a beaucoup de ſauteurs, mais il eſt difficile d'en trouver de bien taillez.

Les Chevaux communs d'*Allemagne* reſſemblent à ceux de Flandre, ils ſont aſſez robuſtes, mais maſſifs.

Les *Suédois* ſont richement taillez & grands courſiers.

Il en vient de très-bons de *Pologne*. Les *Hongrois* ſont grands travailleurs & grands voyageurs; ils ſupportent aiſément la faim & le froid; ils ont la tête quarrée & grande, la taille longue, le ventre plat, les os grands & tout le corps fait en angle, & ils ſont fort maigres & fort laids.

Les Chevaux de *Naple* ont la taille grande, l'encolure fiere & bien tournée, mais un peu groſſe & la tête auſſi; ils ſont robuſtes, très-vifs, grands courſiers, vont toutes ſortes d'airs, & ſont bons pour la guerre & pour le manége, mais il s'en trouve beaucoup de très-malins.

Ceux d'*Eſpagne* ſont beaux & très-legers, mais ils paſſent pour être de très-peu de durée: les *Genets* d'Eſpagne ont la marche grave & hardie, le trot relevé, le galop fort bon & la carriere très-vîte; mais la plûpart ſont difficiles à dreſſer. Les meilleurs Chevaux d'Eſpagne ſont ceux d'*Andalouſie*; ceux de Cordouë ſont plus grands, & il y en a bien davantage; on s'en ſert beaucoup pour la guerre. Tous les Chevaux d'Eſpagne en general ſont nobles, ſages, vîtes & excellens pour le haras; ils ne ſont pas ſi menus ni ſi fins que le Barbe, ni ſi gros que le Napolitain, mais entre les deux.

Les *Barbes*, c'eſt-à-dire ceux qui viennent de Barbarie ont la taille menuë & les jambes déchargées, mais ils ſont très-forts, très-vîtes, fort courageux, & ſervent juſqu'à ce qu'ils meurent: on en fait d'excellens Etalons. Un Poulain engendré d'une Barbe, s'appelle un Echappé de Barbe.

Les *Turcs* ſont hauts & de tailles inégales; ils ſont très-beaux, vîtes & de bonne haleine, vivent long-temps & ſont vigoureux & ſains; mais ordinairement ils n'ont point de bouche & ne levent que très-peu les jambes. La plûpart ſont blancs; on en éleve beaucoup dans la Caramanie au pied du Mont Tauris; ils ſont parfaitement beaux & bien faits, & paſſent pour les meilleurs de toute l'Aſie.

Ceux de *Médie*, Province de Perſe, ſont pourtant encore meilleurs; ils ſont grands, hardis, très-vigoureux, fort vîtes & travaillent beaucoup, mais ils ſont très-rares en France.

Ceux d'*Arabie*, même les Cavales pleines, ſont très-vîtes à la courſe & de grande fatigue, on les nourrit de lait de Chameau; ils ſont plus petits & n'ont pas la taille ſi noble que ceux d'*Armenie*, & ils ſont plus larges de jambes, d'une encolure moins fiere, & moins fougueux. Les Chevaux *Moreſques* ſont de corpulence médiocre, grands travailleurs & grands coureurs, mais il leur manque un peu de fierté.

Les Chevaux de *Bourgogne*, ſur tout les *Comtois*, ſont excellens pour le harnois & le tirage, mais ils n'ont rien de fin; ils ſont même ſujets à devenir aveugles.

Les *Breſſans* ont meilleure grace ſous l'homme, parce qu'ils ont l'encolure plus belle & la tête plus décharnée, mais ils ne ſont pas ſi eſtimez pour le tirage.

Nous appellons en France, *Bidets*, nos Chevaux de petite taille ; & *Doubles-Bidets*, ceux qui ſont de taille médiocre, au-deſſus de celle du Bidet.

Les meilleurs Bidets viennent en France, & il y en a d'admirables.

On appelle *Rouſſins*, les Chevaux épais & entiers, comme ceux qui viennent d'Allemagne & de Hollande ; ils ſont très-bons pour faire voyage & pour ſervir en guerre.

De l'âge des Chevaux & de leurs dents.

10°. La connoiſſance de l'âge eſt le point le plus eſſentiel, & on y eſt fort ſouvent trompé ſi l'on ne ſçait pas le connoître.

On le connoît ordinairement aux dents du Cheval ; pour cela on prend l'une des branches de la bride avec la main gauche, on la hauſſe, & de la main droite on ouvre la bouche du Cheval. Les dents de lait ſont les premieres qui leur viennent peu de temps après qu'ils ſont nez ; ces dents ſont blanches & fort aiſées à diſtinguer des autres ; les ſecondes dents ſe nomment *Crochets* ; & les troiſiémes leur croiſſent à la place des dents de lait. De toutes ces dents, ce ſont les coins qui nous font connoître l'âge d'un Cheval, les coins naiſſent près des crochets & aux deux côtez des dents de devant.

Il y en a qui conſiderent les dents de devant, mais il n'y faut avoir égard que lorſque le Cheval eſt avancé en âge. Ordinairement un Cheval avant deux ans & demi a encore douze dents de lait au-devant de la bouche, ſix deſſus, ſix deſſous, ſans compter les dents mâchelieres ; peu de temps après deux ans & demi il en tombe quatre, deux de deſſus & autant de deſſous. Il y a des Chevaux auſquels cette chûte n'arrive qu'à trois ans.

A la place de ces quatre dents de lait tombées, il en vient quatre autres appellées *pinces* ; ce ſont les dents du milieu, & celles avec leſquelles le Cheval broute l'herbe. Ces dents qui croiſſent à la place des dents de lait, ſont bien plus grandes, plus fortes & plus larges : c'eſt ce qu'il eſt bon de remarquer.

Un Cheval qui n'a mis que deux dents deſſus & autant deſſous, & qui ſont les pinces, n'a que trois ans tout au plus.

A trois ans & demi, rarement à quatre, il tombe encore au Cheval quatre autres dents de lait, deux deſſus & deux deſſous, à côté des pinces ; & à la place de ces quatre dents nouvellement tombées, il en revient quatre autres auſſi groſſes, auſſi larges & auſſi fortes à peu près que les pinces : on les appelle dents métoyennes ; & lorſqu'un Cheval a jetté quatre dents deſſus & autant deſſous à la place de celles qui ſont tombées, il eſt certain qu'il a trois ans & demi, & bien ſouvent quatre ; à quatre ans & demi un cheval met bas quatre dents de lait aux quatre coins.

Il eſt bon de ſçavoir que les dents des coins viennent à la mâchoire d'en-haut avant que de percer à celle d'en-bas, & que les crochets pouſſent & ſont hors de la gencive de deſſous avant ceux de deſſus. Les Chevaux ſont ſouvent très-malades quand les crochets de deſſus leur percent, au lieu qu'à ceux de deſſous ils ne s'en trouvent point incommodez.

On

On voit des chevaux auſquels les dents de lait ſont tombées, & qui n'ont point encore mis leurs dents d'en-haut, quoique les coins leur ayent percé.

Reſte maintenant à parler des *Crochets*, appellez autrement *Crocs*, qui different des autres dents, en ce que ceux-ci ne ſont point précedez de dents de lait : ces crocs viennent aux Chevaux environ à trois ans & demi : auſſitôt que les dents mitoyennes & les pinces ſont déchauſſées ou excedent la gencive, elles pouſſent entierement en quinze jours ; au lieu que les coins ſont plus de temps, n'ont de hauteur qu'environ l'épaiſſeur d'un écu & ſont tranchants : il peut arriver que les coins percent preſque en même-temps que les crochets, quelquefois auparavant, & preſque toûjours après.

Il faut remarquer que les Chevaux qui vivent d'avoine dès qu'ils ont deux ans & demi, ou qui mangent même de la paille, paroiſſent à la dent plus âgez qu'ils ne le ſont, parce que cette nourriture les uſe, & la marque s'efface.

Un Cheval à cinq ans n'a plus de dents de lait, & ſes coins commencent à pouſſer.

Lorſque les coins pouſſent, il ſemble que la dent ne faſſe que border la gencive ; après quoi on la voit s'avancer peu à peu, & à cinq ans accomplis elle eſt tout-à-fait hors de la gencive : ce qui diſtingue cette dent des autres qui l'accompagnent, c'eſt qu'elle eſt comme tranchante & qu'elle eſt encore au-dedans toute pleine de chair ; mais à meſure que la dent croît, la chair qui étoit dedans ſe retire, & il reſte à la place un creux qui occupe tout le dedans de la dent qui n'eſt point encore plate par le haut, comme elle l'eſt un an ou environ après que le coin a pouſſé.

Ainſi pour avoir une idée raccourcie & diſtincte de ce qu'on vient de dire, on ſçaura qu'un Cheval qui a pouſſé les coins, a la gencive ſeulement bordée par-dehors & le dedans rempli de chair juſqu'à cinq ans que cette chair diſparoît ; depuis cinq ans juſqu'à cinq ans & demi, la dent du coin reſte toute creuſe en-dedans ; & depuis cinq ans & demi juſqu'à ſix, ce vuide qui paroiſſoit à la dent s'emplit, la dent pouſſe & eſt toute égale par le haut, dedans comme dehors, & platte, n'y reſtant qu'un creux au milieu, ſemblable au germe d'une féve ſéche, & c'eſt pour lors que le Cheval entre dans la ſixiéme année.

Depuis que le Cheval a atteint cet âge, on n'a plus égard qu'aux coins, aux dents mitoyennes & aux crochets, pour connoître ſi un Cheval marque ; on n'a rien à conſulter aux autres, puiſque la marque en eſt uſée.

On appelle un Cheval qui marque, celui dont les coins ſont creux & noirs dans le milieu. A ſix ans accomplis un Cheval a les coins hors de la gencive comme environ un travers du petit doigt, le creux noir, bien diminué, & le crochet autant long qu'il le peut être : à ſept ans, la dent eſt encore plus longue d'un doigt, & le creux preſque uſé ; & enfin à huit ans le Cheval a *raſé*, c'eſt-à-dire que la dent n'a plus le creux noir & paroît toute unie, & pour lors cette dent excede la gencive de l'épaiſſeur du doigt du milieu. Tous ceux qui ſont verſez dans la connoiſſance des Chevaux, conviennent qu'ordinairement ils ont raſé à huit ans, quoiqu'il y en ait qui ne raſent qu'à neuf.

Venant à l'application de ces marques, il faut d'abord ſçavoir qu'à l'égard d'un Cheval qui ne marque plus ou qui a raſé comme on dit, on n'en peut

juger de l'âge qu'a la longueur des dents ou aux crochets ; ſi celui de deſſus eſt vis-à-vis celui de deſſous, il faut y toucher avec le doigt ; & s'il eſt tout uſé & de niveau au palais, c'eſt une marque que le Cheval a du moins dix ans, quelquefois un peu moins, mais cela eſt rare.

Une autre remarque qu'on fait au crochet de deſſous, eſt que les jeunes Chevaux l'ont toûjours pointu ou aigu d'une grandeur mediocre, tranchant des deux côtez & ſans roüille ; au lieu qu'en vieilliſſant, ce crochet s'allonge, s'émouſſe, s'arrondit & devient craſſeux ; & aux vieux chevaux il paroît fort gros & rond, tout uſé & de couleur jaune.

Un crochet canelé en dedans & creux en quelque façon, marque qu'un Cheval n'a que ſix ans ; ce temps paſſé il s'arrondit par le dedans : c'eſt pourquoi il eſt bon de s'attacher à connoître les crochets comme une des marques la plus aſſûrée pour connoître l'âge des Chevaux ; & cette marque avec la dent du coin en donne une connoiſſance certaine.

On connoît auſſi qu'un Cheval eſt vieux, lorſqu'en lui levant la lévre de deſſus, on lui voit les dents fort longues ; & ſi elles ſont uſées dans le milieu, c'eſt encore un ſigne qu'il a le ticq qui eſt un grand défaut dans un Cheval ; on le remarque encore mieux lorſqu'on s'apperçoit que les dents qu'il appuye contre la mangeoire pour tiquer, ſont uſées & longues des deux côtez.

Il y a encore d'autres indices pour connoître la vieilleſſe d'un Cheval : par exemple, de regarder au nœud de la queuë, au pli de la lévre de deſſous, ou à d'autres differentes marques ; mais comme elles ſont très-incertaines & fort variantes, on ne conſeille point de s'y arrêter.

Les fins connoiſſeurs s'attachent aux jambes pour connoître l'âge d'un Cheval ; ſi elles ſont bonnes & bien faites ; s'il a le flanc trouſſé & non avalé ; s'il eſt frais, ſans alteration, & s'il n'a point les pieds ruinez, s'il mange bien & marche de même, ils jugent qu'il eſt jeune.

Les Chevaux qui ne marquent plus ont les ſalieres extrémement creuſes, ce qui marque leur vieilleſſe ; quoiqu'il faille obſerver néanmoins que les Chevaux engendrez de vieux étalons, les ont de même dès l'âge de quatre ou cinq ans, & les yeux ridez & enfoncez.

On connoît encore qu'un Cheval eſt vieux, lorſque l'os de la ganache du côté d'en-haut & au-deſſus de la barbe eſt tranchant, ce qui ſe remarque en paſſant la main deſſus ; au lieu que ſi cet os eſt rond, c'eſt ſigne de jeuneſſe.

Autrement, tirez la peau ſur la ganache avec deux doigts, ou ſur l'épaule ; ſi elle reſte long-temps ſans reprendre ſon premier état, il eſt ſûr que le Cheval n'eſt pas jeune.

Une autre marque certaine de vieilleſſe, eſt lorſque le Cheval *fille*, c'eſt-à-dire qu'à l'endroit du ſourcil il y vient la largeur d'un liard plus ou moins de poil blanc mêlé avec le naturel : il eſt bon de remarquer qu'un Cheval ne fille jamais avant qu'il ait quatorze ans ; les Maquignons tâchent de cacher ce défaut en peignant les ſourcis ou en les arrachant, aimant mieux que ces parties paroiſſent pelées que fillées.

Le palais d'un Cheval dénote encore ſa vieilleſſe lorſqu'il eſt décharné & qu'il commence à ſe ſécher par le milieu ; les Chevaux gris blanchiſſent à me-

ſure qu'ils vieilliſſent, ils blanchiſſent même par tout le corps.

Il y a encore les Chevaux contremarquez, dont il faut ſe méfier dans l'achat qu'on en fait ; on les connoît à voir le creux de la dent qui eſt noirci avec de l'encre double ; d'autres brûlent avec un fer rouge un grain de ſeigle dans le creux de la dent, qui la noircit très-bien : il y a pluſieurs autres moyens dont on ſe ſert pour contremarquer les Chevaux ; mais on a beau faire, ces marques trompeuſes n'imitent jamais aſſez bien le naturel : on en connoît toûjours la fauſſeté pour peu qu'on ait d'experience. Si l'on trouve pluſieurs indices de vieilleſſe dans un Cheval, & qu'on y voye quelques-unes de ces marques équivoques & ſuſpectes de fauſſeté, il ne faut point douter qu'il ne ſoit contremarqué. Il y en a qui pour tromper les acheteurs, accourciſſent les dents d'un vieux Cheval ; mais il eſt facile de les connoître, parce qu'on ne ſçauroit ſi bien les limer, au cas qu'on puiſſe le faire, qu'il n'y reſte toûjours quelques traits de la lime, outre que les crochets ne ſont pas faits comme à l'ordinaire.

Il y a des Chevaux qui dès qu'ils ont une fois marqué, marquent à toutes dents, quelquefois même à tout âge. On appelle ces Chevaux *Bégus :* cela vient de ce qu'ils ont les dents plus dures que les autres Chevaux. Les Cavales ſont plus ſujettes à être beguës que les Chevaux ; ceux ou celles qui ſont bégus marquent donc à toutes les dents, aux coins, à la dent d'auprès, même aux pinces, & il reſte aux dents de devant un petit creux & la marque noire qu'on appelle *Germe de féve.*

Pour ne s'y point tromper, on remarque s'ils ont la dent courte & les crochets petits, pointus & tranchans, pour lors on les juge jeunes ; ce n'eſt pas qu'il n'y ait, comme nous l'avons dit, des Chevaux qui marquent toute leur vie & qui ne marquent point à toutes les dents ; mais on connoît leur âge à la longueur des dents & aux crochets.

Des allures du Cheval, & des tromperies des Marchands de Chevaux.

J'ai déja parlé des allures & des poſtures du Cheval, de pluſieurs de ſes défauts, & des bons ou mauvais ſignes qu'il peut avoir : j'ajoûte ici pluſieurs autres choſes qu'il eſt bon de ſçavoir pour s'y mieux connoître & n'être point trompé.

On augure bien d'un Cheval qui bat la terre du pied, & c'eſt la marque d'un temperament bon & gai quand tous les membres lui tremblent lorſqu'il hanit ou reniſle.

On ne doit point prendre ceux qui ſont ſujets à mordre ou à tirer du derriere, car c'eſt une marque de foibleſſe ; c'eſt auſſi un mauvais ſigne quand ils remuënt continuellement la queuë de haut en bas : c'eſt une marque de ſurdité quand ils jettent toûjours l'oreille en arriere ; & ils ont de la difficulté à reſpirer, quand ils ont l'extrémité du nez pendante. Au reſte, qu'ils ayent bon pied, bon œil & bonne bouche, qu'ils ſoient prompts à l'arrêt & à obéir, ſenſibles à l'éperon, point ombrageux, & s'il ſe peut aiſez à étriller, à ferrer, à monter & à enharnacher, & legers à la marche ; ils ne ſont point de fatigue, ni pour les voyages, ni pour le trait, quand ils ont le train de derriere foible ; ce qui ſe connoît, quand en commençant à galopper, ils ſerrent la croupe comme s'ils vouloient ramaſſer leurs forces, & qu'ils ſe re-

lâchent auſſi-tôt ; au lieu que quand le train de derriere eſt ferme, ils reſtent toûjours au même état.

Il faut auſſi prendre garde ſi le Cheval deſtiné à la ſelle marche commodément ; & pour cela voir s'il eſt *uni*, c'eſt-à-dire ſi en marchant, le train de devant & celui de derriere ne font qu'un même mouvement ; s'il ſe berce en trotant, c'eſt une marque qu'il n'a pas de grands reins, & il eſt bon qu'il ne fatigue & n'ébranle point ſon homme.

A quelque uſage qu'on mette un Cheval, il faut qu'il ſoit vigoureux ; une marque qu'il a l'éperon fin & de la vigueur, c'eſt quand il ſe trémouſſe aux approches de l'éperon, & qu'étant retenu en main ſans pouvoir bouger de la place pendant qu'on le pique des deux, il tâche de partir de la main en battant du pied, & mâchant ſon mords ſans tendre le nez.

Les Marchands de Chevaux ſont habiles & hardis à cacher les défauts de ceux qu'ils vendent ; il eſt bon de connoître le plus qu'on peut de leurs tours d'adreſſe, non point pour tromper, mais pour s'empêcher de l'être, & pour pouvoir quelquefois corriger un défaut corrigible.

Si-tôt que le Maquignon a acheté un Cheval, il tâche d'apprendre le mieux qu'il peut du vendeur, quels ſont les vices & les imperfections de ſon Cheval, pour employer enſuite tout ſon ſçavoir à les corriger ou les cacher : par exemple,

Si le Cheval qu'il achete eſt mélancolique & ſans vigueur, il ne manquera pas au matin, à midi & au ſoir de le bien frotter, tant qu'il le rendra ſenſible au point d'être toûjours en action au moindre mouvement du fouët du Maître ; avec cela il aura toûjours quelques coups toutes les fois qu'on l'étrillera ou qu'on le découvrira, & même pendant qu'il ſera en vente, le Maître en entretenant ſon chaland, ne laiſſera pas que de battre & tourmenter le Cheval, ſi bien qu'à ſa voix ſeule il ne ceſſera point de ſauter ; quand on le mene au marché, pendant que le Valet le monte, le Maître lui donne cinq ou ſix bons coups de houſſine, le Valet lui enfonce les éprons dans le ventre, & ſi le pauvre Cheval venoit à joüer un peu de la queuë, ce qui ſeroit une marque de foibleſſe, le Maître lui décharge ſur le champ un grand coup de bâton ſur la croupe pour qu'il ne la remuë plus. Si ceci ne ſuffit pas pour rendre le Cheval très-ſenſible à le faire aller vigoureuſement tant qu'il aura une étincelle de vie, le Maquignon, avec les deux premiers doigts de la main, lui relevera la peau le long du ventre & le percera d'outre en outre en deux ou trois endroits avec une alêne, puis frottera ces piqueures avec du verre pilé finement, en fourrera dedans autant qu'il pourra & rajuſtera proprement le poil pardeſſus, ayant ſoin, pour guérir ces piqures en moins de douze heures, de les frotter le ſoir d'un léniment fait avec de la terebentine & du jaiet en poudre.

Si le Cheval eſt courbatu ou foulé, le Maquignon le monte & l'échauffe un quart-d'heure avant que de l'expoſer en vente, le bat & le tient toûjours en haleine ; car tant qu'il aura chaud & qu'il marchera ſur terre molle, il ſera difficile de découvrir l'imperfection de ſon pied ; s'il a la corne ridée ou raboteuſe, comme ſont la plûpart des pieds foulez, ou s'il a quelque ſurot, douleur ou autre mal viſible aux jointures baſſes, on le montera dans la bouë pour lui ſalir les jambes & cacher ces défauts ; de même pour

en abattre les enflures, on le menera à l'eau où on lui lavera les molettes des jambes avec de l'eau froide.

S'il boite, on ôte le fer du côté qu'il boite, ou le Maquignon lui coupe un peu de la peau du talon, pour avoir lieu de vous jurer que le boitement ne vient que du manque de fer ou de quelque legere atteinte au talon.

De même, si le Cheval est sujet a la morve, il l'arrêtera pendant douze bonnes heures en lui soufflant dans les narrines une bonne quantité de poudre sternutatoire, & les frottant ensuite avec deux longues plumes trempées dans du jus d'ail ou dans de l'huile de laurier, puis ayant fait nettoyer les narrines avec de l'eau tiede, il y jettera une mixtion d'ail bien battu & de moutarde qu'il y retiendra en bouchant bien les narrines avec ses mains, pour que le Cheval éternuë ensuite tant qu'il voudra.

Quand un Cheval est si vieux qu'il n'est plus bon à rien, le Maquignon lui brûle le bout des dents, afin que le cautere actuel que le feu y fera, empêche qu'on n'y reconnoisse l'âge : ou bien s'il a perdu ses dents de marque, il lui maniera les lévres à tous momens & les percera d'une aléne pour le rendre si sensible qu'il ne se laisse pas regarder les dents.

Il y a encore beaucoup d'autres tromperies ordinaires aux Maquignons, comme de vendre un Cheval lunatique, de lui teindre le poil, de faire des fausses queuës ou des marques blanches au front ; si le Cheval a les oreilles longues, ils les lui coupent pour les rendre petites & de la forme qu'on a dit qu'elles doivent être ; s'il est de longue taille, on lui ajuste une selle qui lui cache ce défaut ; s'il est mal en selle, on lui met une selle haute de siege ; & quand il a la corne mauvaise, on y met differentes drogues, ou on le ferre de maniere que le mal est caché ; s'il est dur à l'éperon, on le tourmente à force de coups & de menaces & on lui frote souvent le flanc de sel & de vinaigre ; s'il a la bouche dure & séche, on lui donne un mord rude frotté de quelque drogue pour le faire écumer ; pour qu'on ne s'apperçoive point qu'il appuïe sur son mord, & qu'il paroisse léger à la main, on lui met dans les lévres une petite chaînette qui est attachée à la bride & à la gourmette si adroitement, qu'à peine l'apperçoit-on. Enfin, les Maquignons font prendre à leurs Chevaux certaines habitudes qu'ils appellent *montre*, où ces animaux font merveille ; mais hors de-là ce n'est plus rien qui vaille.

Pour vous garantir de toutes ces tromperies ; quand le Marchand aura fait monter son Cheval, observez s'il s'épouvente, saute, recule, s'impatiente & tient à peine un pas reglé. Remarquez aussi s'il a l'œil triste, pesant, ferme, ou immobile ; s'il court de mauvaise grace sans lever le cou, sans témoigner de gaïeté ; s'il a la tête lourde & pesante sous la main du Cavalier ; & enfin, s'il n'est inquiet que devant le monde & non en arriere ; ce sont là tous signes de pesanteur ; c'est pourquoi quand vous appercevrez quelques-uns de ces signes, faites descendre celui qui monte le Cheval, & sous prétexte de le considerer de plus près & d'examiner s'il a la peau lâche, attirez-la un peu à vous en lui passant la main sur la croupe & sur les côtez ; s'il ne le souffre pas volontiers, c'est une marque qu'il a été bien battu ; & quand vous léverez ainsi la peau à l'endroit de l'éperon, s'il tourne la tête pour mordre, ou s'il retire sa peau, remuë la queuë, branle la tête, c'est une preuve qu'on lui a froté les côtes de verre ou autre chose pour le rendre sensible & vigoureux en appa-

rence. Si vous n'êtes pas content de cela, le plus sûr est de le monter vous-même, ou de le faire monter par une personne de confiance, le prendre si on peut au sortir de l'écurie, lui donner quatre doigts de bride plus qu'il ne lui faut, le laisser aller à son gré, tête baissée s'il veut, pendant un quart d'heure. S'il y a du monde & qu'il paroisse trop vif, menez-le à l'écart; s'il s'y modére de lui-même, c'est une marque que son feu n'est qu'artificiel & forcé; mais quand sa vivacité seroit naturelle & toûjours égale, ce n'est ni une marque sûre de bonté ni la seule marque à laquelle il faille s'attacher; car plus un Cheval a de feu, moins il sera propre pour les voyages; il faut pour cet usage un Cheval modéré qui ne soit ni lent ni violent.

Pendant le temps qu'on tient ainsi le Cheval sous soi allant à son gré, on verra bien-tôt ses défauts: s'il est sujet à broncher il bronchera en un quart d'heure plus d'une fois jusqu'à donner peut-être du né *en terre*; s'il est boiteux on le verra à son pas ou à son trot, mais jamais au galop; s'il pése à la main, il portera fortement sur la bride, & s'il est paresseux il ralentira sa marche petit-à-petit & s'arrêtera, alors réveillez-le vivement pour connoître ce qu'il est, car la paresse est aussi mauvaise dans les Chevaux de trait que dans ceux de carosse & de selle; & toutes sortes de Chevaux doivent avoir, autant qu'on le peut, de belles allûres.

Le *pas* qui est la premiere allûre du Cheval se fait quand il léve en même-temps les jambes diamétralement oppoſées, c'est-à-dire la droite d'un train avec la gauche de l'autre: & comme le pas est la marche la plus ordinaire, tout Cheval doit l'avoir bon; c'est-à-dire vîte, léger, doux, grand & élevé, quoique le pas soit la marche la moins vîte & la moins élevée.

Le *trot*, c'est-à-dire la marche qui est entre le pas & le galop, est l'allûre naturelle du Cheval; ils s'y mettent tous aisément pour peu qu'on les presse; tous les Chevaux de Messagers & de Chasse-marées vont le trot, & on connoît la bonté d'un Cheval à le faire troter.

Le *galop* qui est l'allûre d'un Cheval qui court en faisant un saut en avant, & levant presque en même-temps les deux jambes de devant, & ensuite celles de derriere, doit être étendu & uni, en sorte que le Cheval galope toûjours sur le bon pied sans se désunir, c'est-à-dire qu'il continuë à galopper sur le même pied qu'il a entâmé la galopade; qu'il plie bien le bras; qu'il aille de cadence, c'est-à-dire qu'il y ait de la justesse & de l'égalité dans tous ses mouvemens; & qu'il n'ait point les allûres *froides*, ce qui se dit du Cheval qui ne léve pas assez le genou, & qui rase le tapis, comme font les Chevaux Anglois. Le Cheval doit encore avoir toutes les allûres fermes, sans *s'entretailler*, c'est-à-dire que les jambes de chaque train ne se coupent point & ne croisent point l'une sur l'autre; & qu'il ne *begaye* point, c'est-à-dire sans battre à la main, sans lever le né, sans branler la tête & sans secouer la bride.

Un Cheval qui va *l'amble* (c'est quand les jambes du même côté se meuvent ensemble, & les deux autres après) doit 1°. aller rondement & uniment, c'est-à-dire, que le derriere suive si-bien le devant que le Cavalier soit sans mouvement. 2°. Aller également; car quand la cadence n'est pas toûjours la même, l'allûre est désagréable & fatigante. 3°. Que le Cheval ne secouë point la croupe, car il se fatigue bien vîte; & qu'il ait assez de mouvement aux jambes de derriere: la meilleure marque est quand en allant il pose le pied de der-

riere, un pied & demi ou deux plus loin que celui de devant ; & plus ils ſont éloignez l'un de l'autre, mieux il va l'amble, d'autant que c'eſt une marque qu'il a la hanche bonne.

Un Cheval qui eſt bien ſur ſes hanches a toûjours bonne grace, & eſt preſque toûjours bon ; ceux qui ont des hanches roides en marchant, c'eſt-à-dire qui ne les plient point, incommodent fort leur homme, & ce ſont ordinairement des Chevaux ruinez.

L'*Aubin*, autrement dit l'*entrepas* ou le *traquenard*, eſt un amble rompu qui ſans tenir ni du pas ni du trot, tient de l'amble & du galop ; c'eſt une allûre prompte, mais mal reglée, mauvaiſe & diſgracieuſe. Cependant les Chevaux qui aubinent ont ordinairement de l'ardeur & c'eſt ce qui les perd, d'autant qu'elle ne peut pas durer : quelquefois auſſi cette allûre vient de foibleſſe de reins ou de jambes : on n'eſtime point les Chevaux qui vont le traquenard ; ils ne ſont point du tout propres pour le caroſſe ni pour le trait ; ils ne peuvent tout au plus ſervir que pour des Meſſageries, encore ſe ruïnent-ils bien vîte : En un mot l'entrepas eſt le train que vont les Chevaux qui ont les jambes ruïnées ou les reins foibles.

Quoique l'amble ſoit l'allûre du Cheval la plus douce pour le Cavalier, cependant elle eſt bannie des Manéges, comme l'entre pas, & on n'y veut que le pas, le trot, & le galop. L'amble eſt pourtant la premiere allûre des Poulains quand ils ne ſont pas encore aſſez forts pour trotter ; & c'eſt un petit pas vîte qui plaît à celui qui monte le Cheval, & qui ne s'apprend point par art, mais qui vient naturellement : Pour entretenir les Poulains dans cette allûre, qu'ils quittent dès qu'ils ſont faits, on leur met des entraves & on leur attache des bouchons de foin autour des pâturons des jambes de derriere.

Au reſte il ne faut point s'attacher aux regles délicates du manége, pour juger des allûres des Chevaux, tels qu'il nous les faut pour nôtre Maiſon Ruſtique : il ſuffit qu'ils ſoient ſans vice, bons, forts & *francs du collier*, c'eſt-à-dire qu'ils tirent d'eux-mêmes ſans qu'on les hâte.

Pour ſçavoir ſi un Cheval eſt courbatu, foulé ou incommodé de quelques-uns de ſes membres, il faut attendre qu'il ait repoſé quelques temps à l'Ecurie & que perſonne ne le tourmente : alors examinez ſa contenance ; s'il ſe ſoulage d'un pied & s'il ne peut pas demeurer long-temps ſans être tantôt ſur l'un, tantôt ſur l'autre, concluez qu'il eſt courbatu ou foulé, ou qu'il a quelque grande chaleur aux pieds : Si le Cheval avance ſeulement un des pieds de devant plus que l'autre, ou s'il ne ſe repoſe pas également ſur les deux de derriere, c'eſt une marque que ſes os & ſes nerfs ſe reſſentent encore de quelque grande foulûre.

Pour connoître les excreſcences interieures qui viennent au-deſſus de la corne, les tumeurs dures qui viennent ſur la couronne, & autres ſemblables maux de jambes que la bouë peut cacher, viſitez le Cheval quand il eſt net & bien lavé, mettez-y même les mains pour que rien ne vous échape.

Si vous doutez qu'il ait les jambes enflées, ne le viſitez que quand elles ſeront ſéches, ou quand il aura eu une ou deux heures de repos. Si vous ne pouvez pas tant attendre, maniez le Cheval tout le long du nerf, & preſſez des doigts la chair où vous la trouverez plus épaiſſe ; ſi la marque des doigts y demeure & que vous ſentiez quelque humeur glaireuſe, ſoyez ſûr qu'au

moindre voyage il aura les jambes gorgées ; car quoique l'eau froide & le travaille diſſipent un peu l'enflure, il reſtera toûjours de l'humeur dans la jointure baſſe.

Pour ſçavoir ſi le Cheval n'a point quelque épreinte ou foulûre dans l'épaule, dans la hanche ou dans quelques autres membres ſuperieurs, prenez le Cheval par la bride, & appuyant le dos contre ſon épaule, faites-le tourner le plus court que vous pourrez, tantôt d'un côté tantôt de l'autre : ſi en tournant il ne porte pas la jambe de dehors au-deſſus de celle de dedans, & que celle de dedans lui manque de maniere qu'il n'oſe s'appuyer deſſus, & qu'il ne la remuë que hors de temps & de mauvaiſe grace, comptez qu'il eſt foulé en quelque endroit ſuperieur de la jambe ſur laquelle il n'oſe s'appuyer dans un petit tour, parce que de tels tours tordent toûjours & fatiguent les jointures hautes.

Pour diſcerner ſi le Cheval n'a point la morve, la courte-haleine ou quelque autre mal interne, empoignez-le ferme au goſier proche la racine de la langue, aſſez long-temps, & tant qu'il ait touſſé deux ou trois fois ; s'il remuë auſſi-tôt les mâchoires comme ſi il mâchoit quelque choſe (ce qui ne vient que de quelques vilenies qu'il a tiré en touſſant) c'eſt une preuve qu'il a eu la morve ou quelque morfondure : s'il touſſe comme s'il étoit enroüé, c'eſt un ſigne de pourriture dans les poulmons ; & s'il touſſe net & creux c'eſt une marque qu'il eſt incommodé de la reſpirarion, ſur-tout quand après quelque exercice on le voit battre des flancs, ou remuer ſouvent la queuë ; car s'il avoit la reſpiration libre, ſes flancs iroient lentement, & il ne remuëroit guere la queuë.

Quant au Cheval lunatique, c'eſt un défaut qui échape facilement à la vûë, mais que les connoiſſeurs découvrent aiſément ; car quoique l'œil ne ſoit guere changé du naturel, il eſt toûjours un peu plus rouge & beaucoup plus obſcur qu'un bon œil : de plus on y peut remarquer comme une ligne blanche tout autour du dernier cercle de l'œil, ce qui eſt la marque la plus ſûre de ce vice.

A l'égard des poils, queuës & marques artifielles, vôtre main ou vos yeux les découvriront aiſément ; le blanc contrefait n'a jamais tant d'éclat que le naturel, il s'accordera fort mal avec les autres traits, & ſera comme une vieille piece ſur un habit neuf. On voit ſouvent des Chevaux à qui on a fandu les naſeaux, parce qu'ils n'avoient pas les conduits de la reſpiration libres : ce n'eſt point un défaut, les Chevaux d'Eſpagne les ont ainſi ; cela ne fait qu'empêcher les Chevaux de hannir & leur facilite la reſpiration, c'eſt pourquoi ils en ſont meilleurs pour les longues courſes & pour les partis ; ainſi l'inciſion des naſeaux n'eſt pas toûjours une preuve de pouſſe, & il faut recourir à d'autres ſignes pour découvrir cette maladie.

Quant à l'âge du Cheval, ſi le vendeur lui a brûlé les dents, vous trouverez que les trous qu'il y aura fait par ce moïen, ſeront de beaucoup plus ronds & plus noirs que les naturels ; & ordinairement ils ſeront tous d'une même forme, au lieu que les naturels, ſont preſque toûjours inégaux, plus petits & plus uſez les uns que les autres. Si le Cheval ne veut point ſouffrir que vous le regardiez à la bouche, fourrez-y adroitement vôtre doigt, & en lui tâtant le dedans de la machoire ſupérieure par le trou qui eſt au dedans vous découvrirez aiſément ſon âge : vous pouvez encore ne vous y point tromper en vous ſervant, pour le connoître, des moïens qui ſont indépendans des dents.

Le

Le Tic eſt un des grands défauts d'un Cheval, & il ne faut point l'acheter quand il en eſt attaqué à moins que le bon marché ne le faſſe prendre quand il ne tique que très-peu, parce qu'il s'en trouve qui rendent encore en cet état de bons ſervices. Les ſignes du Tic ſont quand le Cheval retord la tête, dreſſe les oreilles, tourne les yeux, tient la bouche ſerrée & la queuë étenduë, qu'il a les flancs abbatus, qu'il appuye les dents ſur la mangeoire & la ronge en étendant le cou; il a ſouvent les dents de deſſus ou de deſſous uſées à force de mordre ſa mangeoire en rotant du goſier.

On ne ſçauroit trop prendre garde ni aux allures ni a toutes les parties d'un Cheval quand on l'achete; parce que les fineſſes des Maquignons, pour cacher les défauts manifeſtes, auſſi-bien que les plus ſecrets, ſont en très-grand nombre. Pour faire paroître la queuë forte aux Chevaux qui l'ont foible & débile, ils la lient comme on faiſoit anciennement aux Courſiers; ou bien ils leur coupent le nerf qui vient de la croupe; on dit même que quelques-uns y attachent au-dedans un fer très-délié.

Si le Cheval a les oreilles longues, ils les coupent pour les rendre aiguës: & ſi elles ſont abaiſſées, ils les relévent par le mouvement de la teſtiere, ou même les coupent un peu & les recouſent. Si le Cheval eſt long, ils lui approprient une ſelle haute de ſiege. Quand il a la corne mauvaiſe, ils y appliquent du ſurpoint ou divers onguents, & le ferrent à l'avantage; déguiſans ſi bien le défaut, qu'ils font paroître le Cheval tout autre: & lorſqu'il a du poil dont la couleur ou le mélange pourroit être de mauvais augure, ils le colorent d'une autre façon; ce qu'il eſt pourtant aiſé de reconnoître par la difference de la couleur naturelle.

Si le Cheval eſt ombrageux, ils le harcelent ſans ceſſe de la main, de la voix & du genoüil, lorſqu'il eſt prêt d'aborder quelque choſe qui lui peut faire peur, en ſorte qu'ils le divertiſſent. S'il eſt fort en bouche, avant que de le mettre à la carriere, ils ont au bout un homme affidé, qui de la voix & de la main lui fait ſigne de parer; ainſi il s'arrête & en a bien-tôt pris l'habitude en ce lieu. S'il a la bouche dure & ſéche, ils lui donnent un mord rude, & même ils y mettent du miel & du ſel, afin qu'il jette de l'écume: & pour qu'il n'appuye pas ſur ſon mord, & paroiſſe léger à la main, ils lui mettent dans les lévres une petite chaînette qui eſt liée à la bride & à la gourmette, & accommodée ſi proprement qu'il n'eſt pas facile de l'appercevoir. Si le Cheval a difficulté de reſpirer, ils lui fendent les naſeaux; ou y remédient par differents médicamens dont l'effet eſt de peu de durée. S'il eſt dur à l'éperon, ils le tourmentent par coups & par menaces, & le plus ſouvent lui frottent les flancs avec du ſel & de la leſſive ou du vinaigre.

Les Maquignons ont coûtume de faire prendre de belles allures à leurs Chevaux, tant qu'ils ſont dans les lieux de montre où ils les ont façonné: mais il faut qu'un ami les monte & les faſſe aller toutes ſortes de trains & par divers chemins, pour les ramener à leur naturel en les dépaïſant: & pour découvrir les tromperies il faut prendre garde premierement aux fers & au mords du Cheval; ſouvent on en reconnoît par-là les défauts, ſur-tout ceux de la bouche, qui ne doit pas être déchirée, ni la langue découpée: Enſuite il faut prendre garde que les genoux ne ſoient pas gros, enflez ni écorchez; que les flancs ne ſoient pas frottez ni cicatriſez: puis conſiderer la tête, les

oreilles, la ſelle & la queuë : pour ſçavoir ſi le Cheval eſt fort d'échine & des hanches, obſerver après qu'il eſt monté s'il eſt ferme & s'il ne ſe relâche point en cheminant ou galopant : Et pour s'aſſûrer s'il eſt fort des jambes & de poitrine agile, & s'il a le genoüil délié, il y faut prendre garde en deſcendant, & le faire aller le pas en lui laiſſant la bride ſur le coû, ſans le provoquer ni du talon, ni de la voix, ni de la main.

Enfin, outre toutes ces précautions, quand vous achetez un Cheval, prenez du temps autant que vous pourrez pour avoir tout le loiſir de l'examiner, de le voir aller & arrêter, afin que ce que vous n'aurez pas remarqué un jour, s'apperçoive un autre jour avant le marché conclu.

Des cas rédhibitoires.

Il y a pluſieurs cas redhibitoires, c'eſt-à-dire pluſieurs vices pour leſquels on peut obliger le Marchand à reprendre dans dix jours les Chevaux qu'il a vendu, quand ils ont ces vices ou maladies.

La Pouſſe, la Morve, la Courbature, & ſelon quelques uns le Tic, ſont les quatre cas les plus communs de l'*action redhibitoire* ; c'eſt ainſi qu'on appelle l'action qu'on a pour faire caſſer le marché, parce qu'on ſuppoſe que l'acheteur ne l'auroit pas conclu s'il eut connu le défaut du Cheval que le Marchand lui a caché par artifice en arrêtant les ſignes exterieurs de la maladie : & on donne dix jours pour s'en appercevoir & obliger le Marchand à reprendre ſon Cheval, parce que ces défauts peuvent bien être cachez pendant quelques jours, mais jamais plus de dix jours. Bien des gens mettent le Cheval boiteux au nombre de ceux qui peuvent être rendus dans les dix jours quand on découvre qu'il boite, parce que c'eſt un défaut qui peut s'arrêter pendant quelque temps : mais dans ce cas il faut que les experts jugent que la maladie vient de loin & que le Cheval boitoit avant l'achat : un Cheval qui boite *de vieux*, comme diſent les Maquignons, c'eſt-à-dire qui eſt reſté boiteux ſans qu'on l'ait pû guerir, ne boite plus quand il eſt bien échauffé à marcher ; au lieu que quand il boite pour quelque bleſſûre ou autre inconvenient nouveau & actuel, plus il va & plus il boite ; c'eſt pourquoi pour bien juger ſi un Cheval eſt boiteux il faut le voir tantôt repoſé & tantôt échauffé en marche.

ARTICLE II.

De la nourriture & des ſoins néceſſaires aux Chevaux.

Quand vous les aurez choiſis ſuivant les regles de l'article précedent, le Valet-Chartier ou d'Ecurie à qui vous en confirez la conduite, doit être robuſte, affectionné pour ſes Chevaux, qu'il accoûtumera à obéir plûtôt à ſa voix qu'au foüet & aux coups qui ne font qu'endurcir, rebuter & ſouvent forcer, éborgner ou eſtropier les bêtes ; il ſera matineux, ne les ſurchargera & ne les pouſſera point trop ; ſera aſſidu à les bien étriller tous les matins & quelquefois à midi en Eté, exact à les abreuver, à ne leur donner que du foin bien examiné & de l'avoine bien épouſſée, à ne les point laiſſer manquer de littiere, à viſiter leurs fers & à nettoyer l'Ecurie quand il en eſt temps, & il ſera actif & vigilant à ne rien laiſſer traîner ni pourrir contre terre, ou les

rats mangeroient les cuirs, à raccommoder tout ce qui eſt de ſon reſſort, & à prévenir le plus qu'il poura les inconveniens, ſur-tout le feu & les maladies des Chevaux : c'eſt pourquoi il eſt bon qu'il entende un peu à les connoître & à les panſer, & tout n'en ira que mieux ; s'il ſçait un peu des métiers de Charon & de Sellier, cela épargneroit bien des petits achats & bien des vuides & des dépenſes de voyages qu'il faut ſouvent faire pour recourir aux Artiſans.

Si le domaine & le labourage ſont conſiderables, on a pluſieurs Valets & même un Maître-valet, qui a ſoin de voir ſi les Chevaux & tous les beſtiaux ſont bien pourvûs & bien panſez ; il diſtribuë le travail aux autres Valets, fait faire les moiſſons, les foins, l'entretien des prairies, le fumage, marnage, façons & ſemailles des terres, veille ſur la recolte & la conſervation des fruits & grains & ſur le travail des autres Valets ; il eſt pourtant bon que le Maître veille encore à tout cela après lui.

Quand on a une bonne Jument que l'on veut conſerver pour le labour, pour la ſelle ou autrement, afin qu'elle ne conçoive point on la boucle, c'eſt-à-dire qu'on lui ferme la nature avec une boucle.

Soins qu'il faut ſe donner tous les jours auprès des Chevaux.

Les fers & les harnois des Chevaux étans bien entretenus, & les charettes & autres meubles de l'Agriculture bien préparez, ſur-tout vers la fin de Fevrier que commence la ſemaille des avoines & le temps que les Chevaux qui travaillent veulent être traittez méthodiquement, (car il s'agit ici des Chevaux de labour) vos Valets qui coucheront dans les Ecuries pour être plus à portée de leurs Chevaux, empêcher qu'ils ne ſe battent la nuit, & généralement pour ſubvenir à tous leurs beſoins ; ſe leveront une heure avant le jour, commenceront par ôter le vieux foin du ratelier, y en mettront de nouveau, & nettoiront la mangeoire de toutes pailles, terre, fiente de poule & autres ordures. Quelques-uns donnent alors aux Chevaux une poignée d'avoine pour leur ouvrir l'appetit ; d'autres ſe contentent de leur laiſſer manger un peu de nouveau foin ; auſſi-tôt qu'ils ont mangé ce peu d'avoine ou de nouveau foin, on les fait ſortir de l'Ecurie pour les étriller, afin que la pouſſiere n'incommode pas les autres, & afin qu'on étrille plus commodément que dans l'Ecurie.

Ce n'eſt pas le tout que de bien nourrir les Chevaux, il faut auſſi les bien panſer, c'eſt-à-dire les étriller tous les jours ; ſans quoi les ſaletez dont leur peau ſe couvre, engendrent la gale & quantité d'autres inconveniens qui les font dépérir à vûë d'œil ; d'ailleurs le mouvement de l'étrille aide à la tranſpiration : & c'eſt une choſe aſſurée, qu'un Cheval avec moins de nourriture, diſtribuée méthodiquement, bien panſé & bien étrillé, s'entretient plus gras & plus beau, qu'avec beaucoup plus de nourriture, quand on néglige de le panſer : un Pere de famille doit donc bien veiller, & apprendre même à ſes Valets, la maniere de le faire, s'il s'apperçoit qu'ils ne le ſçavent pas.

Un Valet Charretier doit être diſpos, adroit, ſouple, nerveux, & hardi : & pour bien étriller un Cheval, il faut qu'il prenne l'étrille de la main droite, & la queuë de la main gauche près de la croupe ; qu'il paſſe legérement l'étrille le long du corps, devant & derriere, & continuer juſqu'à ce que l'étrille n'amene plus de craſſe. Une étrille doit être forte & légere, les meilleures viennent d'Angleterre.

Cela fait, on prend une épouſſette qui eſt de toille, avec laquelle on fait voler toute la pouſſiere qui reſte ſur le Cheval ; il faut la paſſer ſur toutes ſes parties généralement, ſur tout ſur celles où l'étrille n'a pas pû paſſer, comme les oreilles & la ganache ; après cela, tenant le Cheval ſous le menton, broſſez-lui la tête bien fort avec une broſſe de poil de Sanglier ; le licoû ôté, nettoyez-lui bien les yeux & les ſourcils, car il s'y attache beaucoup de craſſe ; enſuite paſſez-lui la broſſe par tout le corps pour unir le poil, en le nettoyant alternativement avec l'étrille quand il eſt bien broſſé.

Pour bien faire, on devroit tous les jours, après que les Chevaux ſont épouſſetez, prendre un bouchon de paille tortillée, de la groſſeur du bras, la tremper dans l'eau, la paſſer & repaſſer ſur tout le corps du Cheval, principalement ſur les jambes, où il faut demeurer long-temps ; ce frotement ouvre les pores, diſſipe les humeurs, égaye & fortifie le Cheval : l'exercice en eſt pourtant un peu trop long, pour obliger les Valets à le faire tous les jours : c'eſt aſſez qu'ils le faſſent avec ſoin les jours de fêtes ou pendant le mauvais temps.

Quand les Chevaux ont été panſez de cette maniere, on prend le peigne, ſoit de buis ou de corne, pour démêler doucement les crins, tant du coû que de la queuë, en commençant par le bas & remontant petit-à-petit, & doucement juſqu'à la racine du crin, pour n'en point arracher ; car il n'y a rien de plus laid qu'une queuë ou une criniere dégarnie : les Chevaux ainſi panſez on les mene boire, en les égayant toûjours le plus qu'il eſt poſſible.

Je ne parle point des Chevaux qui ſont ſi chatoüilleux & ſi ſenſibles, qu'ils ne peuvent ſouffrir ni l'étrille ni même la broſſe, en ſorte qu'il faut les panſer en main, c'eſt à-dire, les frotter & refrotter à poil & à contre-poil avec la main trempée dans l'eau, juſqu'à ce qu'on ne tire plus de craſſe : les Chevaux de tirage dont il s'agit principalement ici, ne ſont pas ſi ſenſibles, & on n'y ſuffiroit pas à la Campagne, s'il faloit ainſi les panſer en main.

Les boües cauſent aux pieds des Chevaux, quand elles ne ſont pas bien nettoyées, des petits ulceres ſur la peau, qui dégenerent en poireaux, qui deviennent incurables & ruïnent les jambes ſans retour : de même que la pouſſiere & la ſûeur qui ſe mêlent & s'attachent aux jambes des Chevaux qui travaillent dans des lieux ſecs, y font une craſſe vilaine & dangereuſe, ſur-tout quand les Chevaux ont les jarrets gras & charnus ; c'eſt pourquoi il eſt important de les bien étriller.

La plus grande partie des maladies des Chevaux, vient de boire de mauvaiſes eaux : telles ſont les eaux trop vives, trop cruës, froides, ou fangeuſes.

Pour prévenir ces inconvéniens, il faut obſerver que ſi on eſt proche d'une riviere, on ne ſçauroit mieux faire que d'y mener boire les Chevaux en Eté, & le moins qu'on pourra en Hyver, ſi l'on a un puits chez ſoi : car l'eau de puits fraîchement tirée pendant ce temps eſt chaude, & par conſéquent très-bonne pour les Chevaux.

Si l'on eſt éloigné des rivieres, & que pendant l'Eté on n'ait que de l'eau de puits pour les abreuver, il faudra tirer cette eau long-temps avant que de la leur donner à boire, & l'expoſer au Soleil dans des tonneaux, ou dans des auges de pierre bien nettes, pour corriger par la chaleur la grande crudité de l'eau, qui leur eſt fort nuiſible.

Qu'on les conduise rarement dans des marais pour les y abreuver, cette eau n'a que de très-méchantes qualitez.

Après que les Chevaux ont bû, on leur donne l'avoine, dans la mangeoire qu'on aura bien nettoyée.

Cette avoine sera bien criblée, & bien époussée; & avant que de la leur donner, on aura soin de la flairer, pour sçavoir si elle ne sent point le goût de rats, ou le relant, ce qui dégoûte les Chevaux.

Sur-tout qu'il n'y ait aucune petite plume parmi, elle seroit capable d'incommoder beaucoup un Cheval: environ deux picotins de Cabaret suffisent pour chaque Cheval; & tandis que les Chevaux mangent leur avoine, le Valet va déjeûner avec les autres, pour revenir ensuite les harnacher, & aller à la charruë, ou au charroy.

Avant d'enharnacher les Chevaux, soit qu'on le fasse après qu'ils ont mangé l'avoine ou devant, il faut regarder s'il n'y a rien de défectueux, soit aux Chevaux ou harnois, comme s'il n'y a point quelque fer de manque ou qui loche; si les colliers ont toutes leurs pieces, s'il n'y a rien de rompu aux harnois, si les cuirs en sont bons, les boucles bien arrêtées, & les chainons forts; si le collier ne blesse pas le Cheval au poitrail aux épaules ou au garrot; si la selle ou la sellette qu'on met sur le dos du Cheval de labour porte partout également, & si elle a les panneaux bien remplis de bourre, en sorte qu'elle ne porte point trop sur le dos du Cheval, & que de même les arçons ne le pressent point trop & portent également.

Les Chevaux ainsi pansez & enharnachez, & les charuës & charettes étant en bon état, le Valet qui aura aussi déjeûné les conduira au travail. Il ne faut jamais qu'il les y pousse dans le commencement; il ne doit le faire que petit-à-petit à mesure qu'ils s'y échauffent; autrement ils se rebuttent; n'ont poit d'appetit à leur retour, souvent les avives les prennent & ils deviennent forbus ou gras-fondus.

Dans bien des païs on couvre tous les Chevaux de housses ou de rets pour les garentir des mouches.

Les Chevaux reviennent de la charruë ordinairement à onze heures du matin, & souvent ils sont tout en sueur; il faut d'abord leur frotter tout le corps à l'exception des jambes, avec un bouchon de paille: c'est le premier soin qu'on doit prendre, si-tôt qu'ils sont entrez dans l'Ecurie; puis on leur prépare du son, qu'on moüille beaucoup, & qu'on leur met dans la mangeoire, pour les faire barboter, & aider à manger leur foin avec plus d'appetit: Ce son leur rafraîchit la bouche que le travail, la chaleur, & la poudre ont desséchée: quoiqu'ils ayent chaud, il ne leur en arrive point d'incommoditez, sur-tout lorsque l'eau dans laquelle on a détrempé le son, est prise plûtôt trop chaude que trop froide; au contraire sans ce soin bien souvent les Chevaux deviennent dégoûtez, l'aridité de leur langue leur rendant toute autre chose insipide; c'est pourquoi tous les Laboureurs qui sont amoureux de leurs Chevaux, observent soigneusement cette méthode & s'en trouvent très-bien.

Bien des gens qui se disent entendus à gouverner des Chevaux, leur frottent les jambes avec un bouchon de paille; si-tôt qu'ils sont de retour d'un fort travail, prétendans par-là les délasser, leur déroidir les jambes, & leur faire beaucoup de bien; mais ils se trompent, parce qu'après le travail, toutes les

humeurs du Cheval étant encore en mouvement, ce frottement les attire ſur ſes jambes, ce qui eſt très-dangereux, le moins eſt de les rendre roides : il n'y a pourtant point de mal à frotter ainſi les jambes des Chevaux au retour du travail ; mais il faut attendre qu'ils n'ayent plus chaud, & c'eſt un ſoin ſalutaire que de les leur frotter le ſoir ; ou bien on les leur lave avec de l'eau froide pour détourner les humeurs & les rafraîchir ; on peut même les promener un peu dans la mare ou dans la riviere, mais ſans permettre qu'ils y boivent, parce qu'ayant chaud l'eau leur donneroit des tranchées & pouroit les rendre pouſſifs.

Leur ratelier étant garni de bon foin, on les laiſſera manger en repos juſqu'à deux heures ou environ, qu'on les menera boire dans une riviere pour les y égayer, s'il y en a une qui ſoit voiſine, ou bien dans des auges ou dans des tonneaux dont l'eau aura été expoſée au Soleil comme on l'a dit ; enſuite on leur donne leur avoine, pour retourner à la charuë un peu après qu'ils l'auront mangée.

Les Chevaux ne quittent la charruë qu'au Soleil couché. Si-tôt qu'ils ſont attachez au ratelier, le premier ſoin qu'on doit prendre eſt de leur lever les quatre pieds, pour voir s'il n'y a point quelque clou, s'il ne manque rien aux fers, & en ôter en même-temps avec un coûteau, la terre ou le gravier qui eſt entre le fer & la ſolle, & y mettre de la fiente de vache ; ce que les Valets négligent bien ſouvent de faire, ſi le Maître n'eſt ſoigneux lui-même de leur faire faire devant lui ; enſuite on frotte & traite les Chevaux comme à la dînée.

En Brie, Beauſſe & France, pendant une bonne partie de l'ânnée on ne donne point de foin aux Chevaux ; on les nourrit de coſſats, de veſce, de menuës pailles de froment ou d'avoine, & un peu de luzerne ou de ſain-foin ; & avant de boire on leur donne une jointée de bled-méteil, ſeigle, ou froment, & l'avoine après qu'ils ont bû : Ces Chevaux ainſi nourris travaillent bien & ont beau corps & bon poil, ſi ce n'eſt qu'ils ſont ſujets à la gale & au farcin, apparemment à cauſe qu'on leur donne trop de nourritures acides ; car la luzerne, le ſain-foin, ni les coſſats ne produiſent pas ces mauvais effets, quand on en donne moins, ou moins fréquemment, comme dans les autres Provinces.

Quoiqu'il y ait bien des Chevaux qui ſont inquiets & jettent partie de leur avoine quand on les regarde manger, il faut pourtant que le Valet qui les gouverne y ſoit ſouvent preſent, pour ſéparer ceux qui ſe battent, pour voir ceux qui mangent avec appetit & ceux qui ne font que tâtonner leur avoine, ce qui eſt une marque d'indiſpoſition qu'il faut prévenir.

Il aura auſſi un grand ſoin de leur faire bonne litiere qu'il avancera toûjours aſſez en devant, parce que pendant la nuit les Chevaux la repouſſent toûjours en arriere.

C'eſt une choſe eſſencielle à la ſanté des Chevaux que de nettoyer les Ecuries & de leur donner de la litiere fraîche le plus ſouvent qu'on pourra : Car le fumier qu'on y laiſſe pourrir, a tant de chaleur, & les ordures qui y reſtent ont tant d'acide, que les pieds des Chevaux s'y échauffent & ſe gâtent en peu de temps ; & c'eſt de là que viennent la plûpart des maux de pieds qui les mettent ſouvent hors de ſervice, ſans que le Maître ni les Valets en ſçachent

la vraye cauſe : d'ailleurs la litiere fraîche ne manque pas de faire piſſer le Cheval, ſi-tôt qu'au retour du travail il entre dans l'Ecurie, où il la trouve, ce qu'il ne feroit pas s'il n'y avoit que de la vieille litiere ; en ſorte qu'après l'ardeur du travail, l'urine qui lui reſteroit dans le corps y cauſeroit des inflammations, des obſtructions dans le col de la veſſie, ou dans le conduit de l'urine, & pluſieurs autres maux dont les Chevaux meurent fort ſouvent, s'ils ne ſont promptement ſecourus : Au reſte le Valet aura encore ſoin, le ſoir après avoir bien frotté ſes Chevaux, de garnir leur ratelier pour la nuit.

Pour empêcher qu'ils ne ſe battent ſi aiſément, on met entre chaque Cheval un bâton attaché par un bout ſous l'auge & ſuſpendu par l'autre bout à une corde attachée au plancher de l'Ecurie.

De la quantité & de la qualité de la nourriture des Chevaux.

L'ordinaire de chaque Cheval de Caroſſe ou de Tirage eſt de deux bottes & demie de foin pour le jour & la nuit quand ils ſont forts, ou de deux bottes ſeulement pour ceux qui ont moins de corps, une botte & demie de paille, & ſix picotins d'avoine : on peut n'en donner que quatre ou cinq, s'ils ne travaillent point, ou s'ils ſont médiocres.

Chaque botte de foin doit peſer dix à onze livres. Il faut le choiſir bon, ſans gros joncs ni glaïeuls, & qui ne ſoit point roüillé, parce qu'il engendre ordinairement la pouſſe, de même que l'avoine qui n'eſt pas bien épouſſetée ; il faut auſſi la tenir bien nette de crottes de Souris, fientes & plumes de volailles ; pour cela on ſe ſert de la vanette qui eſt une eſpece de grand panier rond, bas de bord ; c'eſt un meuble d'Ecuries fort commode.

On donne à un Cheval de ſelle une botte & demie de foin avec une botte de paille & quatre picotins d'avoine s'il eſt de bonne taille ; on peut lui retrancher un picotin s'il eſt de taille inferieure.

Tout le monde ſçait que la ration de fourage qu'on diſtribuë à chaque Cavalier pour faire ſubſiſter ſon Cheval chaque jour, eſt de douze livres de foin, autant de paille, & trois picotins d'avoine.

Le ſon n'eſt point compté aux Chevaux, parce qu'il paſſe vîte, rafraîchit & ne nourrit pas.

On peut leur donner de la paille coupée menu parmi l'avoine ; ce mêlange eſt bon & les empêche de devenir pouſſifs.

Il ne faut pas nourrir les Chevaux d'avoine ſeule, c'eſt une nourriture trop ſubſtancielle & trop chaude ; elle engendre la galle, la pouſſe & le farcin.

C'eſt donner dans l'excès contraire, que de ne nourrir les Chevaux que de verd, parce que l'herbe a trop de flegme pour le Cheval ; c'eſt ce qui fait qu'ils maigriſſent, font peu de travail & déperiſſent en peu de temps ; à la difference des bœufs & autres beſtiaux à qui le pâturage convient.

Un Cheval peut pourtant ſe maintenir en bon corps avec peu de nourriture ou avec une nourriture auſſi peu ſolide que l'herbe, pourvû qu'on le nourriſſe aux heures ordinaires, qu'on le panſe bien & qu'on le ménage au travail.

Il faut ſeulement remarquer que les Chevaux maigres ont beſoin d'une nourriture plus forte que les gras ; le repos eſt auſſi neceſſaire pour remet-

tre les Chevaux en embonpoint, parce que le travail diſſipe beaucoup de ce qui tourne en nourriture ; c'eſt auſſi pourquoi les Chevaux travailleurs mangent bien plus que les autres ; ainſi les Chevaux de manége demandent peu de nourriture, parce que leur travail eſt médiocre.

Il faut proportionner le foin au temperament du Cheval, & en donner moins à un Cheval gras qu'à un maigre ; le trop de foin eſt nuiſible, ſur tout aux Chevaux fins.

La gerbe fraîchement battuë entretient mieux les Chevaux & leur fait prendre une meilleure graiſſe que le foin qui les rend lourds & peſants.

Le foin convient pourtant fort bien aux Chevaux étroits de boyaux ; la paille ne leur eſt pas ſi bonne, à moins qu'ils n'ayent le flanc alteré : la paille engraiſſe bien moins que le foin ; c'eſt pourquoi il faut plûtôt donner du foin que de la paille à un Cheval que l'on veut engraiſſer, à moins qu'il ne ſoit pouſſif ; car le foin nourrit & provoque à boire plus que ne fait la paille ; c'eſt auſſi pourquoi on donne aux Chevaux chargez d'encolure, plûtôt du foin que de la paille, parce que la paille augmente le volume de la chair.

Quant à l'eau, celle qui eſt trop vive ou trop froide ne vaut rien aux Chevaux, ſur tout quand ils travaillent, elle leur affoiblit l'eſtomac, cauſe des cruditez, des obſtructions de foie, des tranchées & des avives. L'eau la moins vive eſt la meilleure ; c'eſt pourquoi on préfere celle de riviere à celle de fontaine, & celle de fontaine à celle de puits. Quand on eſt obligé de ſe ſervir d'eau de fontaine ou de puits, il faut ſeulement avoir la précaution de la tirer avant que de la leur donner, & la faire chauffer au Soleil pour corriger la crudité de l'eau : quand on ne peut point prendre cette précaution, ſoit parce qu'on eſt preſſé en voyage ou autrement, il n'y a qu'à mettre dans l'eau de fontaine ou de puits un peu d'eau chauffée ſur le feu, ou du ſon, ou bien deux poignées de miettes de pain ; d'autres ne font qu'y mêler une poignée de foin avec la main.

L'experience nous apprend que les eaux de marre ſont bonnes aux Chevaux, pourvû qu'elles ne ſoient point fangeuſes.

Il faut entretenir le plus qu'on peut les Chevaux en bonne chair, & bien ronds : un Cheval maigre ne fait ni honneur ni grand travail ; il ne faut pas auſſi qu'il ſoit trop gras, parce qu'alors il ſeroit peſant, pareſſeux, ſujet à ſe dégoûter aux chaleurs, à devenir fourbu ou gras-fondu.

Le regime ordinaire eſt de les faire boire le matin, & leur donner l'avoine & le foin un peu après ; on en fait de même à midi & au ſoir, à la difference que le ſoir on leur donne un peu plus de foin que pendant le jour, ſur tout en Hyver, parce que les nuits ſont plus longues.

Il n'y a point de mal à moüiller l'avoine avant de la donner aux Chevaux, cela ne fait que calmer la vivacité & la fermentation du ſang.

Il y a des Chevaux qui mangent leur litiere après qu'ils ont mangé l'avoine ; il faut les en empêcher, parce que la litiere a toûjours un acide très-nuiſible, ſur tout quand elle a un jour ou deux. & elle corrompt l'aleine, cauſe des ſueurs, & quelquefois la pouſſe.

Le foin convient mieux que la paille ou l'herbe aux Chevaux maigres de fatigue, de voyage ou de maladie ; la paille a trop peu de ſubſtance, & l'herbe.

l'herbe passe trop vîte ; il ne faut point se faire une regle de ce qu'on voit quelques Chevaux de Laboureur avoir bon corps, quoiqu'ils vivent d'herbe pendant l'Eté : l'avoine & les bons soins suppléent à l'herbe, & les Chevaux qui y sont accoûtumez s'accommodent d'une nourriture qui feroit déperir les autres.

De la muë du Cheval.

Le Cheval, comme tous les autres animaux, muë ordinairement au Printemps, & quitte son poil d'Hyver pour prendre celui d'Eté. Il faut le ménager alors & renforcer sa nourriture : il muë aussi quelquefois de corne, ce qui arrive plus souvent aux Chevaux qui viennent de Hollande : quelquefois aussi le Cheval ne muë qu'en Automne.

Des soins qu'il faut avoir des Chevaux lorsqu'ils sont en voyage.

Ces soins-ci sont assez importans, parce que les voyages sont souvent de rudes épreuves pour les Chevaux ; c'est pourquoi on ne sçauroit trop les y ménager.

Avant que de partir, vos housses, selles, mords, brides & le reste du harnois étant en bon état & vos Chevaux bien ferrez ; s'ils sont sensibles aux mouches, ayez de plus la précaution de leur faire faire un bec sous le milieu de la pince de chaque pied de derriere, afin que comme ils les portent souvent au ventre pour chasser les mouches & qu'ils posent rudement le pied à terre, ils ne se déferrent point : on dit qu'en frottant le poil des Chevaux & Mulets de suc de feüilles de courge, les mouches ne les approchent pas.

Il faut ménager les Chevaux en route, sur tout dans les premieres journées. La bonne maxime est de les mettre d'abord en haleine, & de jour en jour augmenter petit à petit leur course : s'ils sont fatiguez & maigres, il est inutile & même dangereux de les exposer en voyage avant qu'ils soient rétablis.

On laisse boire le Cheval dans le premier ruisseau ou riviere qu'on trouve sur la route ; & cela sur les six à sept heures en Eté, & sur les huit ou neuf heures en Hyver ; il est de la prudence de celui qui fait boire un Cheval, de lui rompre souvent l'eau, afin qu'il ne boive pas tout d'un trait. Quoiqu'un Cheval ait chaud & qu'il suë, on peut le faire boire s'il a encore bien du chemin à faire jusqu'à l'Hôtellerie, pourvû qu'il ne soit pas hors d'haleine, il en aura plus de courage & se portera mieux ; si le Cheval a chaud après qu'il a bû en chemin, il faut doubler le pas au sortir de l'eau, ou prendre le petit galop, afin que l'eau qu'il a buë ne lui cause point de mal & qu'elle s'échauffe par le mouvement qu'il se donnera.

La maxime de faire boire un Cheval dans la journée lorsqu'on est en voyage est très-bonne : lorsqu'il est arrivé à l'écurie, s'il a chaud, on tarde quelque temps à le faire boire ; car s'il buvoit d'abord, il couroit risque d'avoir des tranchées qui seroient mortelles. Quant aux Chevaux de carosse & de trait, cela est different, & on ne s'avise pas de faire arrêter le carosse ni le labour pour les faire boire tout enharnachez, c'est pourquoi on les fait boire dés le grand matin & aux deux autres repas seulement.

Quelques-uns prétendent qu'il ne faut guere donner d'avoine aux Chevaux les premieres journées qu'on ſe met en chemin, & diſent que c'eſt aſſez de quatre ou cinq picotins ; quand ils ſont une fois en haleine, on peut leur en donner huit ſans craindre qu'ils en prennent du dégoût.

La premiere & la ſeconde journée qu'on eſt en voyage, quelquefois les Chevaux ne font que tâtonner leur avoine ; il faut la leur ôter pour cette fois, & leur donner du ſon moüillé ; ſi le Cheval eſt veritablement dégouté, il eſt bon de lui donner une once de theriaque ou d'orvietan delayé dans du vin, & enſuite le tenir bridé pendant une heure.

A meſure qu'on approche du gîte, on a ſoin de faire marcher le Cheval à petit pas, afin qu'il ne ſoit pas échauffé en arrivant à l'écurie ; ſi on veut cependant ſe preſſer d'arriver, ſi-tôt qu'il ſera au gîte, il faudra le promener en main au petit pas & lui laiſſer prendre haleine juſqu'à ce que ſon ſang ſoit ralenti, & il n'y aura rien à craindre. Au contraire, ſi c'eſt en Hyver qu'on voyage & qu'il faſſe bien froid, il faudra couvrir le Cheval d'une bonne couverture & le promener à l'abri du vent puis le mettre à l'écurie.

Si le Cheval n'a guere chaud, lorſqu'il eſt arrivé au gîte, il faut tout d'un coup l'attacher au ratelier ſans le débrider qu'il n'ait repris haleine & ne ſoit preſque ſec. Pendant ce temps-là on le deſſangle, on lui ôte la croupiere, on lui lâche le poitrail, & on met de la paille ſous les panneaux entre le Cheval & la ſelle ; cela le rafraîchit & lui fait plaiſir.

En même-temps on lui fait bonne litiere de paille fraîche pour l'obliger à uriner ; il faut dans la traite, laiſſer uriner un Cheval quand il marque en avoir beſoin ; il eſt bon même de l'y ſolliciter. On obſerve le contraire à l'égard des Jumens ; car lorſqu'elles urinent en route, cela diminuë leurs forces.

La premiere choſe qu'on doit faire lorſqu'on eſt arrivé à l'écurie, eſt d'ôter le vieux foin du ratelier & de nettoyer la mangeoire.

S'il ſe trouve en chemin un beau gué, & qu'il ne ſoit qu'à un quart-d'heure du gîte, il eſt bon d'y faire paſſer & repaſſer le Cheval deux ou trois fois ſans l'y laiſſer tremper le ventre.

Lorſque les Chevaux ſont arrivez à l'écurie, on doit leur laver & leur baſſiner les jambes avec de l'eau de puits ; & quand ils ſont attachez au ratelier & que leur ſueur eſt preſque paſſée, quoique bridez, s'ils commencent à tirer du foin, c'eſt une bonne marque, principalement quand ils ne battent pas du flanc. Alors on leur ôte la bride, & on leur laiſſe manger leur foin à leur aiſe : c'eſt pour faire venir l'appetit aux Chevaux qu'on les tient bridez dans l'écurie quelque temps après qu'ils y ſont arrivez.

Quand leur chaleur eſt ralentie, on leur donne à chacun un demi-boiſſeau de ſon de froment moüillé qu'on met dans la mangeoire ; on les débride enſuite pour les laiſſer manger : cet aliment ainſi préparé les rafraîchit, les délaſſe & leur ouvre l'appetit.

On leur donne l'avoine après qu'on les a abreuvé ; quelques-uns la leur donnent auparavant.

Il y a des Chevaux qui ont les pieds caſſants & la corne ſéche & ſujette à s'éclater ; il faut leur frotter ces parties avec du beurre, de l'huile &

du sain-doux dont on fait un onguent qu'on employe à froid. On se sert encore de vinaigre & de sel, ou d'eau-de-vie, ou de vin chaud mêlé de vieux-oing, ou bien on se contente de leur frotter la jambe à froid avec de la lie de vin.

Voici un autre remede experimenté pour desenfler les jambes d'un Cheval au retour d'un voyage, & les lui délasser. Faites boüillir de l'eau dans un chaudron, mettez-y des cendres de feu toutes rouges ; il faut qu'elles soient de sarment, de noyer ou de chêne ; laissez boüillir le tout jusqu'à ce qu'il ne reste que le tiers de l'eau ; ôtez-là ensuite de dessus le feu, écumez-en les charbons, & la laissez refroidir jusqu'à ce qu'elle soit un peu plus que tiéde. Cela fait, frottez-en fortement avec la main les jambes du Cheval, ensuite chargez-lui ces parties de la cendre que vous y laisserez jusqu'au lendemain sans mener le Cheval à l'eau, ni le sortir de sa place.

Autrement, on prend deux pintes de vinaigre, on les met chauffer dans un poëlon ; & si-tôt qu'il commence à fumer, ou y jette quatre petits tas de cendres rouges de bois neuf ; on laisse boüillir le tout un demi-quart d'heure, puis on l'ôte de dessus le feu, étant tiéde on en lave les jambes des Chevaux ; c'est assez d'une pinte de vinaigre pour un Cheval.

Les Chevaux étant donc à l'écurie & desselez, on en met les selles au Soleil pour en faire sécher les panneaux, puis on les bat avec une gaule pour les empêcher de durcir ; en Hyver, on les fait secher au feu.

Il est encore très-important pour la santé d'un Cheval, lorsqu'il est desselé, de le manier par tout où la selle a posé, pour voir s'il n'y a point quelque foulure qui provienne de la selle, afin de la faire rembourrer à l'endroit où elle bleſſe le Cheval.

Lorsqu'un Cheval a été une heure ou deux desselé, on connoît mieux les endroits qui ont été foulez, d'autant qu'ils enflent à mesure qu'ils refroidissent.

S'il y a enflure sans ouverture, il faut prendre quatre ou cinq blancs d'œufs, les mettre dans un plat, y ajoûter un gros morceau d'alun, & battre le tout jusqu'à ce qu'il devienne en écume, dont on frotte l'enflure.

Autre remede. Vous aurez de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin, vous en frotterez l'enflure & mettrez le feu à l'eau-de-vie qui est restée sur le poil avec un papier allumé ; l'enflure se dissipera à mesure que la flamme diminuëra.

Quelques-uns n'employent pour ces accidens, que du Savon noir mêlé d'eau-de-vie, le tout battu ensemble jusqu'à ce qu'il s'y forme de l'écume dont ils frottent l'enflure qui se dissipe aussi-tôt par la vertu de ce remede topique.

Lorsqu'on a donné l'avoine au Cheval, il faut se retirer & le laisser manger à son aise.

Un Cheval qui a sué toute une journée & qui est sec, n'en vaut que mieux d'être étrillé un quart-d'heure après qu'il a mangé son avoine.

Si le Cheval jette en route des excrémens trop clairs, c'est une marque qu'il a bû trop frais : si sa fiente est de grains d'avoine tout entiere, c'est signe qu'il a l'estomac chargé de cruditez ; si elle est noire, il est échauffé : alors, & selon ce qu'on remarquera, on apportera à tout cela les remedes convenables, suivant ce qui sera dit ci-après à l'Article des Maladies.

Peu de temps après que les Chevaux ſeront arrivez à l'écurie, on ſe ſouviendra de leur lever les quatre pieds pour voir s'il ne manque rien aux fers & s'ils ne les bleſſent point, & pour ôter avec un coûteau le gravier & la terre qui y tiennent, & y appliquer de la fiente de vache.

Si l'on eſt en route dans un temps chaud & ſec, il eſt bon de graiſſer les pieds des Chevaux avec du vieux-oing, pour empêcher qu'ils ne s'alterent.

Les Meſſagers & autres gens qui conduiſent des Chevaux de ſomme, les laiſſent coucher ſans les débâter, crainte, diſent-ils, que la partie foulée n'enfle la nuit à meſure qu'elle ſe refroidiroit ; mais la methode en eſt dangereuſe, & s'il y a de l'enflure, il vaut mieux ptendre un ſac plein de crotin de Cheval tout chaud & le lier ſur l'enflure qui ſe diſſipe par l'effet de ce remede facile à pratiquer.

Le lendemain qu'il faut partir de l'Hôtellerie, on a les mêmes attentions que lorſque l'on veut commencer le voyage ; car dans toute une route, il faut bien ſoigner les Chevaux, afin qu'ils puiſſent achever le voyage ſains & gaillards.

Le voyage fini, on ôte deux clouds du talon de chaque pied de devant du Cheval ; ſi c'eſt un grand fer, on en ôte quatre : & deux ou trois jours après être arrivé, il eſt bon de ſaigner le Cheval du coû, ne le nourrir que de ſon moüillé pendant ſept ou huit jours ſans lui donner d'avoine, lorſque c'eſt un Cheval de ſelle qui peut prendre du repos ; mais lorſque c'eſt un Cheval de carroſſe ou de tirage, il ſuffit de deux ou trois jours, parce qu'il faut qu'il travaille, & qu'il ne le peut pas faire ſans avoine.

Le Cheval ayant été ſaigné & gouverné comme on a dit, on prend de la fiente de vache pour lui charger les jambes, ou de la cendre de bois bouillie comme on a dit ci-devant. Le Cheval étant un peu délaſſé, on lui fait parer les pieds, on le ferre de nouveau & on le mene tous les jours à l'eau courante, une demie-heure le matin, & autant le ſoir ſi c'eſt en Eté ; & ſi c'eſt en Hyver, on ne l'y laiſſe que le temps qu'il lui faut pour boire.

Si le Cheval n'eſt que très-peu haraſſé, on ſe contente de le ſaigner, de prendre ſon ſang dans une terrine, de l'y remuer crainte qu'il ne ſe coagule ; & enſuite ſur trois livres de ſang qui eſt le poids qu'on doit lui en tirer, on y mêle une chopine d'eſprit de vin, & on lui charge les jambes de cette mixtion.

On a experimenté que pour bien délaſſer un Cheval, il falloit d'abord le faire ſaigner, puis prendre une livre de ſel commun, le fricaſſer dans une poële de fer juſqu'à ce qu'il ſoit ſec & ne petille plus, y ajoûter deux livres de miel, bien mêler le tout dans un mortier & en charger les jambes du Cheval.

Ou bien on prend deux tiers d'eau-de-vie & un tiers d'huile de noix, on les bat bien enſemble, & on en frotte les jambes du Cheval.

Au reſte, ſi vôtre Cheval eſt emmaigri de fatigue ou autrement, recourez à l'Article des Maladies, au mot *Maigreur*.

Du Cheval hongre, & la maniere de le hongrer.

Les Chevaux dont on ſe ſert ſont hongres ou entiers : ceux-ci ſont propres pour le harnois, parce qu'ils ont plus de force & de vivacité que les

autres : les hongres valent mieux pour la ſelle ; il y en a pourtant qui ſont très-bons au tirage.

C'eſt au Printemps ou en Automne qu'on hongre les Chevaux, & jamais en Eté ni en Hyver, parce que ces deux ſaiſons ſont contraires à l'operation ; l'une par les chaleurs qui mettroient la gangraine à la partie inciſée ; & l'autre par le froid qui y cauſeroit beaucoup de deſordre : le Cheval doit avoir deux ou trois ans avant que d'être hongré.

Pour faire cette operation, on prend une corde groſſe comme le doigt, au bout de laquelle on fait un nœud coulant ; on la paſſe dans les deux jambes de devant du Cheval, on en fait autant à celles de derriere ; ces deux cordes ſervent pour le terraſſer plus facilement : mais avant que d'en venir là, prenez deux bonnes bottes de paille, étendez-les autour de lui, de maniere qu'il y ait un lit ſuffiſant pour le contenir ; enſuite on prend les cordes, on les tire de côté toutes deux en même temps, de ſorte que les nœuds coulants venant à ſe ſerrer, ſerrent auſſi les jambes du Cheval qui tombe par terre ; ceux qui tiennent les cordes de derriere paſſent du côté de la tête, & ceux qui tiennent celles de devant vont du côté de la queuë ; les uns & les autres tirent fortement les cordes pour faire en ſorte que le Cheval ne puiſſe ſe remuer & empêcher l'operation.

Pendant qu'on le tient ainſi, celui qui doit le hongrer prend un biſtouri ou un raſoir avec lequel il fait adroitement un inciſion aux bourſes du Cheval & en tire les teſtitules ; & comme en les tirant il ſuit des filamens, il faut les tourner & les renfermer.

Enſuite on deſentrave le Cheval qui ſe leve auſſi-tôt, on le mene baigner à la riviere ou dans un abrevoir, ce qui doit ſe faire deux fois par jour durant quinze jours : s'il n'y avoit point d'endroits pour le baigner, on prendroit ſept ou huit ſceaux d'eau qu'on lui jetteroit ſur la partie malade ſoir & matin pendant les quinze jours ; il faut avoir ſoin de bien nourrir le Cheval hongré avec du ſon moüillé pour le rafraîchir, & y mêler deux onces de foye d'antimoine au cas qu'il ſoit dégoûté.

ARTICLE III.

Des Maladies des Chevaux.

Avant que de venir au détail de ces maladies ou indiſpoſitions, il faut parler des ſymptomes qui les annoncent.

Des Symptomes des Maladies des Chevaux.

On connoît qu'un Cheval eſt malade, ou qu'il le ſera inceſſamment.

1°. Quand il a du dégoût pour tout ce qu'on lui donne, & qu'il ne fait que letâtonner.

2°. Quand il a la tête peſante & lourde, ou panchée, l'œil triſte & égaré ou baigné de larmes. Sur ces indices, pour mieux s'en aſſurer, on lui tâte les oreilles ; s'il les a froides, c'eſt mauvais ſigne ; ſi ſa bouche paroît livide & échauffée, cela ne vaut encore rien, de même que quand il a le poil hériſſé aux flancs, & déteint aux extrémitez plus que de coûtume.

Outre cela, on obſerve ſa fiente ; ſi elle eſt dure noire ou verdâtre, c'eſt

marque d'une nourriture mal digerée : ſon urine, lorſqu'elle eſt cruë, eſt encore un ſymptome de maladie, de même lorſque le Cheval n'eſt pas ferme ſur ſes jambes quand il marche, ou lorſqu'il eſt lent au travail, ou qu'il ſe couche & ſe releve ſouvent.

Quelques-uns mettent la main ſur le cœur du Cheval ; s'ils ſentent que les flancs ſont agitez, & qu'il reſte ſur ſes jambes comme immobile, quoiqu'on lui faſſe pour l'animer, ils en augurent des ſuites fâcheuſes.

Lorſqu'un Cheval qui veut piſſer, le fait ſans ſe camper à l'ordinaire, & que l'urine qu'il rend tombe d'elle-même goute à goute ſans être pouſſée, c'eſt une marque de maladie mortelle. Il en eſt de même ſi en arrachant le crin de la queuë ou d'autres parties, il ſe détache fort aiſément.

Un Cheval malade qui ne ſe couche point, eſt en danger ; s'il ſe plaint & qu'il montre le blanc des yeux, c'eſt ſigne qu'il ſouffre ; mais comme ces ſimptomes s'étendent trop generalement ſur bien des maladies, & que chacune a les ſiens particuliers, on doit s'étudier à les démêler, afin de ne s'y point tromper.

Avant de paſſer au détail des maladies, comme la ſaignée des Chevaux y eſt fort en uſage, il eſt bon d'expliquer les differentes cauſes de la ſaignée, & les veines auſquelles elle ſe fait ; les chiffres qui les marquent dans la Figure ci à côté, répondent à ceux des Articles où on va les expliquer.

Des Veines où on ſeigne le Cheval, & pourquoi.

On le ſeigne, 1. De la Veine du ſommet de la tête, contre les aſſoupiſſemens, létargies, & difficultez de l'oüye : cette ſaignée appaiſe auſſi la douleur des yeux, en détournant le cours des humeurs.

2. De la veine qui eſt à quatre doigts au-deſſous des grands coins des yeux, nommée le Larmier, pour décharger les humeurs tombées ſur les yeux.

3. Du cartilage qui ſépare les nazeaux, dont on tire du ſang en le perçant de part en part avec la lancette, pour divertir les humeurs qui cauſent les avives.

4. De la pointe du nez, pour toutes les maladies du Cheval, après qu'on a purgé la partie éloignée ; elle eſt très-utile quand la vûë eſt troublée & chargée d'humeurs.

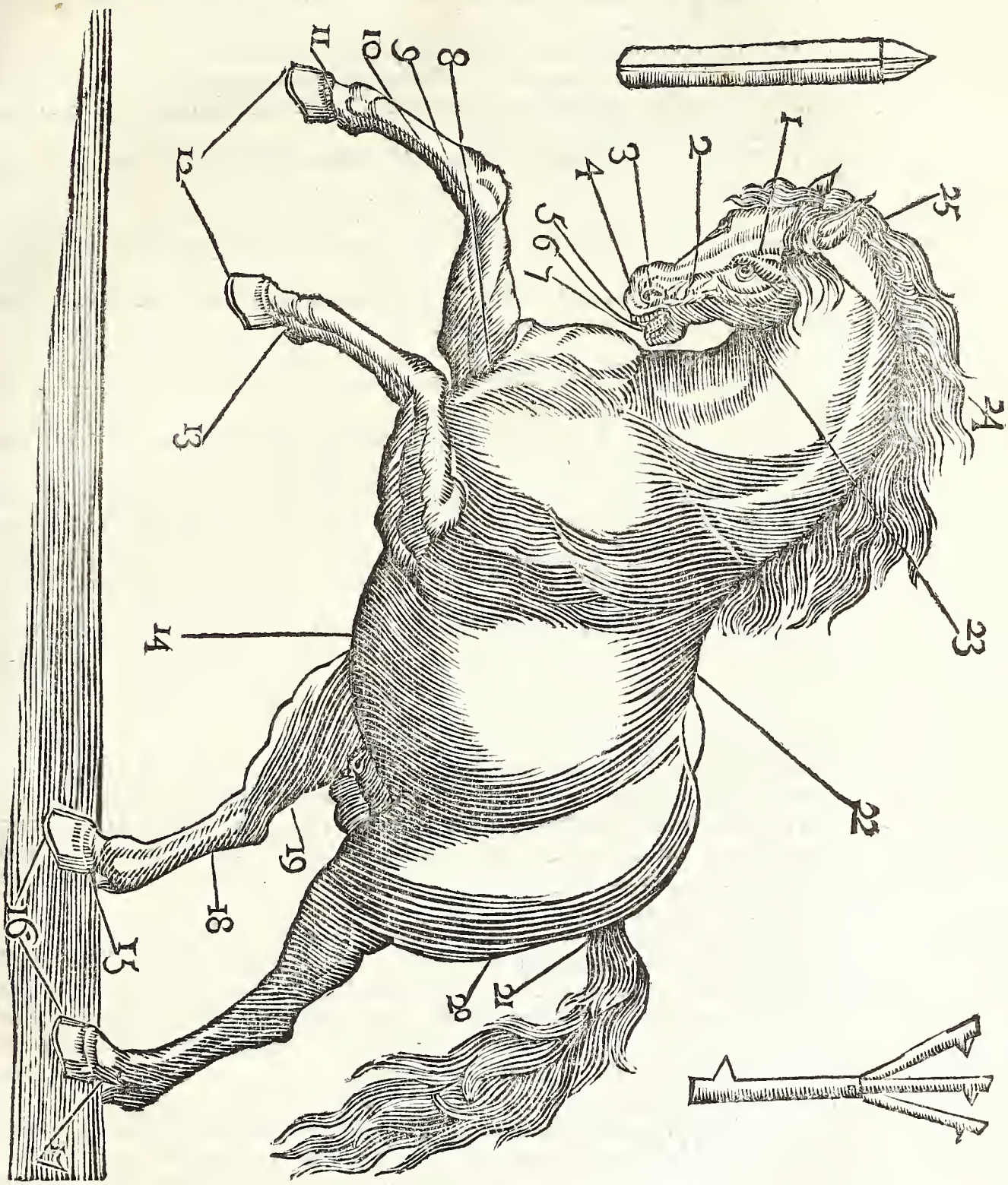
5. De la Veine du troiſiéme ſillon du palais, au milieu des deux dernieres dents de devant, pour guérir le lampas, la palatine, les échauffûres de la bouche ; pour faire revenir l'appétit, & generalement pour tous les maux de tête : & quoiqu'on ne doive pas tirer du ſang aux Chevaux châtrez & aux Poulins ſans une grande neceſſité, on peut leur en tirer de cette Veine pour décharger la tête & les yeux.

6. De la Veine de deſſous la langue, pour tous les maux de bouche, de la gorge, des avives, & pour la ſquinancie.

7. De la Veine de la partie antérieure de la lévre baſſe, pour ſoulager le pouſſif, l'avant-cœur, l'étranguillon & les échauffûres de la bouche, & pour guérir les puſtules & cirons qui viennent ſur la lévre.

8. De la Veine des deux côtez du poitrail, ſituée à l'endroit où l'épaule ſe joint avec le ſous-bras appellé *Incontri*, ou les airs de devant ; contre les

Figure du Cheval, dont les Veines, d'où on peut le saigner, sont designées par des chifres, & expliquées ci à côté.



maux du poulmon, du cœur, & des autres parties voiſines de ces Veines, tant intérieures qu'exterieures, & de celles qui ſont en dedans des deux cuiſſes: on en tire du ſang pour la fourbure nouvelle: on fait des ligatures fort étroites au-deſſus des genoux, pour empêcher les humeurs de deſcendre aux jambes.

9. De la Veine des ſous-bras en dedans, pour fluxion du genou.

10. De la Veine de dedans les deux jambes, au-deſſous du genou, pour divertir les deſcentes d'humeurs, deſſus les jointures des pâturons, & pour guérir les crevaſſes, échauffûres des pâturons, fuſées & ſuros, & faire évacuer les humeurs arrêtées ſur le genou.

11. De la Veine du côté de dedans de chacun des pâturons de devant, pour aider à la guériſon des maux de pieds.

12. De la Veine de la pince de l'un des deux pieds de devant, pour évacuer les humeurs demeurées entre la ſolle & le vif du pied par fourbure ou ſouſbature.

13. De la Veine du côté de dehors de chacun des pâturons de devant, pour aider à la guériſon des maux de pied.

14. De la Veine du flanc droit ou gauche, pour divertir les humeurs des parties ſuperieures, pour faciliter la guériſon du pouſſif, des avives & des humeurs qui viennent ſur le ventre.

15. De la Veine du côté de dehors de chaque pâturon de derriere, pour la cure des maux de pied.

16. De la Veine de la pince de chacun des deux pieds de derriere, pour évacuer les humeurs demeurées entre la ſolle & le vif du pied, par fourbure ou ſouſbature.

17. De la Veine du côté de dedans l'un ou l'autre pâturon de derriere, pour les maux de pieds.

18. De la Veine du côté de dedans chacune des deux jambes de derriere, au-deſſous du jarret, pour empêcher l'augmentation des grapes, des arêtes, mules traverſiéres, veſſignons, jardes & épervins.

19. De la Veine en la partie de dedans de chacune des cuiſſes de derriere, appellée la Veine du plat de la cuiſſe, laquelle on arrête pour guérir les maux des jarets, des jambes & des pieds.

20. De la Veine de la jointure de la hanche contre la ſciatique.

21. Des Veines qui ſont deſſous la queuë, à quatre doigts de ſon commencement, au lieu où il n'y a point de poil, pour faciliter la cure du pouſſif, & de ceux qui ont convulſion de nerfs, douleurs aux lombes, appellez mal feru ou arné.

22. De la Veine du dos, contre la folie & douleur des lombes.

23. Le la Veine qui eſt au côté droit ou gauche du col, pour l'univerſelle purgation du corps, & preſerver le Cheval de pluſieurs maladies, pour évacuer les humeurs & les divertir des parties qui ont reçû quelque bleſſure ou contuſion, ou quelque grande tumeur, & pour faciliter la cure des maladies provenantes d'abondance ou de corruption de ſang, comme du farcin, de la galle & demangeaiſon.

24. De la Veine du coſté droit ou gauche des tempes, pour les maux de tête, pour la fiévre, farcin, mentagre, deſcentes d'humeurs ſur les yeux, qui eſt grande. Le ſeul reméde pour lui boucher le paſſage, quand on en aura

aura tiré du ſang, c'eſt de les cautiſer avec le feu.

25. Des Veines qui ſont deſſus les oreilles, pour les playes & les ulcéres & particulierement pour les playes du col, de la tête, & pour les avives.

Comment & pourquoi on barre les veines du Cheval.

C'eſt une operation qui ſe fait ſur ſes veines pour arrêter le cours des mauvaiſes humeurs qui s'y jettent : Pour cet effet, on ouvre le cuir, on dégage la veine, on la lie deſſus & deſſous, & on la coupe entre les deux ligatures.

Maladies des Chevaux, par ordre Alphabetique avec les Remédes.

ALTERATION. Ce mal vient ordinairement aux Chevaux, de trop de fatigue : ceux qui en ſont atteints, ont le flanc échauffé.

Reméde. On prendra une livre de miel avec deux picotins de ſon, le tout bien démêlé enſemble avec un peu d'eau tiéde, en ſorte qu'il n'y en ait point trop, pour faire couler le ſon ; ce reméde pris par le Cheval à portions égales pendant quatre jours, ne manquera pas de le faire vuider, ce qui le ſoulagera & le rafraîchira tout-à-fait.

ARRESTES. On appelle *Arrêtes* ou *queuës-de-rats* de petits calus élevez & dégarnis de poil, qui naiſſent le long & à côté du nerf de la jambe du Cheval, bien au-deſſus du jarret en deſcendant juſqu'au boulet. Ce mal vient quelquefois de ce que les Chevaux s'entrecoupent les jambes en marchant, ou bien lorſque les jambes ſont négligées, qu'on y laiſſe amaſſer de l'ordure ; ou de ce que les Chevaux logent dans une Ecurie trop chaude, le fumier qu'on y laiſſe amaſſer ayant une humeur acre & mordicante qui pénétre & endommage les pieds des Chevaux.

Remédes. Les Arrêtes ſont aſſez difficiles à guerir ; néanmoins pour y réuſſir on ne fera guere travailler le Cheval ; on lui tiendra les jambes nettes, afin qu'il ne s'y amaſſe point d'ordures ; enſuite on le ſeignera pour ralentir la fermentation du ſang ; on lui donnera pour nourriture du ſon moüillé de temps en temps, mêlé de deux onces de foye d'Antimoine. D'autres lui donnent de la racine de chiendent, & pour breuvage de l'eau détrempée de farine d'orge : Voila le régime ; voyons maintenant à penſer le mal.

Pour arrêter le cours des humeurs, on barre la veine des jambes du Cheval à l'endroit & au-deſſus où ſont les Arrêtes ; après cela on lave le mal avec du ſavon noir, de l'huile d'euforbe, de l'huile de vitriol ou avec de l'urine ſimplement. Il faut avant cela raſer le poil qui eſt ſur les Arrêtes, & les frotter rudement avec un morceau de toile rude & forteen, y mettant les remedes.

On peut ſe ſervir d'eau forte, ou d'eſprit de vin mêlée avec de la fiente de Pigeon, ou bien prendre de la laite de haran ſalé, avec du ſuif de mouton ou du ſain-doux, & en frotter le mal.

L'orpiment au poids de deux onces mêlé avec quatre onces de bon vinaigre, eſt ſpécifique pour les Arrêtes : ou bien prenez de la fiente de Pigeon ou de Brebis, faites un léniment avec du vinaigre & en frotez le mal.

Autrement, prenez deux onces de verd de gris pulvériſé, un once de miel, détrempez le tout avec de bon vinaigre, & frottez-en les Arrêtes.

D'autres ſe ſervent de poirreaux bien cuits, ſain-doux & verd de gris, de chacun deux onces, le tout mêlé enſemble.

Il y en a qui prennent une livre de ſain-doux, vitriol, verd de gris, encens; de chacun demi once, une once de maſtic ou trois onces de cire neuve; ils mêlent le tout enſemble & en font un onguent merveilleux pour les Arrêtes.

Si elles ſont humides & qu'elles ne paroiſſent point en calus, il faut y mettre des poudres pour les deſſécher : Si au contraire elles paroiſſent en calus, il faut les couper avec le feu & appliquer deſſus ce remede ; délayez une livre de farine de froment avec du vin blanc, comme ſi vous vouliez faire de la boüillie ; faites la cuire à petit feu, ayant ſoin de la toûjours remuer ; faites fondre à part dans un pot de la poix de Bourgogne, ajoûtez-y de la térébentine & du miel ; faites bien fondre le tout enſemble & le jettez modérément chaud dans la boüillie ; ôtez-la de deſſus le feu & y ajoûtez le bol en poudre ; mêlez bien le tout enſemble, verſez-le ſur un morceau de toile & l'appliquez chaudement ſur les Arrêtes.

ATTEINTE : les Chevaux ſont fort ſujets de s'entretailler, c'eſt-à-dire de s'attraper les pieds de devant avec ceux de derriere, ou bien ils s'attrapent les uns les autres, ou s'entremordent ſouvent juſqu'à s'emporter la piece ſur la couronne du pied ou ailleurs.

Remédes. Si la playe eſt pleine d'ordure ou de pus, il faut la nettoyer & & la laver avec du vinaigre & du ſel ; s'il y a quelque morceau de chair qui ſoit détaché, on le coupe ; puis on fait durcir un œuf qu'on coupe en deux & qu'on poudre de poivre pour l'appliquer chaudement ſur le mal ſur lequel on l'attache avec une bande à laquelle on ne doit pas ſouffrir que le Cheval porte les dents ni la langue : S'il ne guerit point la premiere fois, on recommence le lendemain.

Si le mal provient d'un trou qu'un Cheval ſe ſera fait au-deſſus de la couronne par quelque accident, on lave le mal avec du vinaigre chaud, puis on remplit le trou de poivre & par-deſſus on met de la ſuïe de cheminée délayée avec du vinaigre & des blancs-d'œufs qu'on bat bien enſemble, & qu'on a ſoin de bien enveloper : on panſe ce mal pendant deux jours qui ſuffiſent pour le guerir. Si le trou eſt profond, prenez de la poudre à tirer & la délayez avec de la ſalive ; empliſſez-en l'atteinte & mettez-y le feu : réïterez la même choſe le lendemain & empêchez que le mal ne ſe renouvelle, & de temps en temps lavez-la avec de l'eau de vie.

Si la bleſſûre ne guerit pas après ces remedes & qu'on craigne que le Cheval ne ſoit en danger, par exemple ſi l'atteinte eſt encornée, c'eſt-à-dire ſourde, on ſondera la playe pour voir ſi le tendon n'eſt point bleſſé : ſi cela eſt, on fera une inciſion avec un raſoir, pour ſonder le mal plus avant & le guerir entierement. On doit obſerver en ſondant, que ſi la ſonde deſcend entre la corne & le petit-pied, ou entre le petit-pied & le ſabot, il faut deſſoler le Cheval ; c'eſt le remede le plus ſûr pour faire tomber le tendon bleſſé ; autrement la gangréne s'y met & le Cheval en meurt.

Quand le Cheval eſt deſſolé, on fait une ouverture avec un bouton de feu qui pénétre juſqu'au tendon. On y inſere gros comme une balle à joüer à la courte-paulme, d'une compoſition faite avec ſix gros de ſublimé corroſif & deux gros d'aloës, le tout en poudre très-fine & détrempée avec eſprit de vin. On couvre ce compoſé d'une tente de filaſſe qui ſera chargé de *Baſilicum*. L'opération étant faite & l'emplâtre appliqué, on laiſſe ainſi le Cheval cinq

ou ſix jours ſans le panſer. Le lendemain on le ſaignera du coû, & le ſoir on lui donnera un lavement compoſé d'herbes émollientes dont on fera une décoction. L'ordinaire du Cheval ſera de ſon moüillé mêlé de deux onces de foye d'antimoine en poudre, pour temperer l'ardeur du ſang qui pourroit lui cauſer la fiévre, ce qui ſeroit très-dangereux.

Il ſe peut auſſi que dans une atteinte le tendon ne ſoit pas bleſſé, & qu'il y ait ſeulement du pus dans la playe, ce qui ſe remarque par la ſonde, alors on lave la playe avec du vin chaud, & on met un emplatre d'*unguentum bellicum*, qui ſe vend chez les Apoticaires.

AVANT-COEUR, *Anti-cœur*, & par corruption *An-cœur*; c'eſt une tumeur qui ſe forme à la poitrine vis-à-vis du cœur; elle paroît en dehors, & le Cheval eſt triſte, tient la tête panchée & le cœur lui bat ſenſiblement: Ces ſimptômes ſont ſouvent accompagnez d'une grande fiévre, qui le tourmente extrêmement, quelquefois juſqu'à l'obliger de tomber à terre, à cauſe des défaillances qu'elle lui cauſe au cœur: elle eſt très-dangereuſe, ſur-tout quand on laiſſe rentrer la tumeur.

Remédes. Lorſque ce mal paroît, on ne peut trop tôt y apporter du reméde: on commence par donner au Cheval un lavement compoſé de deux pintes d'eau, & deux poignées d'orge avec deux onces de ſel policreſte, le tout boüilli enſemble pendant un quart d'heure, on le paſſe dans un linge, y ajoûtant une chopine d'urine de Vache avec un quarteron de beurre frais, & autant d'huile de rhuë: on donne cette décoction au Cheval deux fois par jour: enſuite on raſe bien le poil qui eſt ſur la tumeur, ce qui fera venir l'avant-cœur à ſupuration & fera connoître l'endroit où il faudra le percer.

La tumeur étant percée, on la frotte tous les jours d'un onguent fait de quatre onces de baſilicum & de deux onces de térébentine, on fait fondre le tout, on y ajoûte quatre onces de thériaque vieille, deux onces d'huile de ruë, on mêle bien le tout ſur le feu, & on en frotte tous les jours la tumeur chaudement.

D'autres obſervent cette méthode, ils percent avec une lancette le cuir ſur l'avant-cœur en huit ou dix endroits, mettent dans les trous entre cuir & chair gros comme un ferret d'éguillette, de racine d'ellebore, & graiſſent bien le deſſus du mal avec du beurre frais, huile de laurier & d'althea, le tout battu à froid, la tumeur viendra à ſupuration.

Le lendemain on donnera un lavement avec deux onces de policreſte dans deux pintes d'eau où l'on aura fait boüillir de l'orge; ajoûtez-y un quarteron d'huile de laurier, & deux heures après donnez-lui le breuvage qui ſuit.

Prenez des baies de laurier, de geniévre & racine de zedoaire, de chacun deux onces; autant de galanga, deux onces & demie de gentiane, pareille doſe de racine d'angelique, une demie once de mirrhe, & un ſcrupule de ſafran; on pulvériſe le tout finement & on en donne deux cuillerées au Cheval dans une chopine de bon vin rouge délayé avec deux dragmes de thériaque ou d'orviatan; il faut avant la priſe promener le Cheval une demi-heure & autant après.

Au défaut de ce breuvage vous donnerez au Cheval deux onces ou de poudre thériacale ou de bon orvietan dans une pinte de bon vin, ou bien on prend une once de thériaque délayée dans une pinte d'eau cordiale; il eſt bon de réi-

terer ce breuvage en plusieurs jours, soit qu'il ait la fiévre ou non.

Voici un autre lavement qui n'est pas moins specifique que le premier. On prend des feüilles d'imperatoire, de chardon-beni, de scabieuse & de mélisse, de chacune une poignée ; deux onces de sel policreste pulverisé ; on fait une décoction du tout, qu'on coule ; ensuite on y met un quarteron de beurre, & après avoir coulé le tout on le donne tiéde au Cheval.

Comme l'avant-cœur est un mal fort pressant & presque toûjours accompagné de défaillance de cœur, tout ce qui peut en purger le mal est bon, surtout l'eau cordiale dont voici la composition.

Il faut prendre une poignée de feüilles de mélisse, autant d'*alleluia*, & pareille quantité de celles de chardon-beni ; y ajoûter deux onces de racine d'angelique, & une de canelle pulverisée ; mettre le tout infuser durant vingt-quatre heures, le couler & le donner en breuvage au Cheval deux heures après qu'il a pris le lavement.

On doit aussi lui tirer une livre & demie de sang de la veine du coû ; s'il paroissoit beaucoup oppressé après la saignée, il faudroit la lui réiterer aussi forte que la premiere & continuer toûjours les lavemens.

Il est nécessaire de promener le Cheval attaqué de l'avant-cœur ; si c'est dans un temps froid, on le tiendra chaudement afin de mieux faire agir les remédes. On le nourrira de son moüillé mêlé de soufre-d'antimoine. S'il est dégoûté on prend environ un verre de vinaigre ou de verjus, on y délaye deux onces de thériaque ou d'orvietan, & on lui fait prendre en breuvage.

Quelques-uns après s'être servi de l'ellébore, comme on a dit, mettent sur la tumeur un emplâtre composé d'absinte, de branche-ursine, de lierre-terrestre, de mauves, de ruë & de guimauves, le tout cuit & bien boüilli ensemble ; cela résou la tumeur ; & pour fortifier le cœur du Cheval, ils lui font prendre pendant huit jours de la poudre dont voici la composition.

Ayez de la gentiane, aristoloche, bayes de laurier, mirrhe & raclures d'yvoire, les herbes bien séches & le tout mêlé ensemble & pulverisé finement, mettez-le infuser dans du vin & le donnez au Cheval.

AVIVES : c'est une inflamation qui faisant enfler les glandes d'auprès du gosier du Cheval lui empêche la respiration ; de sorte qu'il court risque d'être étouffé s'il n'est secouru promptement. Cette maladie vient aux Chevaux, pour avoir été abreuvez dans le temps qu'ils ont trop chaud, ou pour avoir bû des eaux trop fraîches & vives, ou bien lorsqu'on les a trop poussez au travail & qu'on n'a pas eu soin entrant à l'Ecurie de les couvrir ou de les promener auparavant que de les y mettre.

On remarque qu'un Cheval a les avives, lorsqu'il perd tout d'un coup l'appetit, se veautre, se couche & se léve souvent, se tourmente étrangement, qu'il a la tête baissée, les oreilles froides, la bouche chaude & séche, & qu'il paroît triste.

Pliez en-bas l'oreille du Cheval malade, & où en arrivera la pointe arrachez-en du poil ; si le poil quitte aisément, c'est signe qu'il est temps de remédier au mal.

Remede. On prend des tenailles de Maréchal, avec lesquelles on serre la glande où est le mal ; on la bat avec le manche d'un brochoir, ou autre ustancile de cette nature, jusqu'à ce qu'on juge qu'elle soit assez meurtrie, ou

bien avec les mains seulement ; on manie & broye les avives, jusqu'à ce qu'on sente que les tumeurs soient amolies : cela seul les dissipe, sans qu'il soit besoin de les ouvrir, à moins que les glandes ne fussent si grosses, qu'il y eut apparence que le Cheval en dût être suffoqué ; & pour lors, afin de donner au Cheval un plus prompt soulagement, on doit les ouvrir avec la lancette ; il faut couper de long les avives, & les arracher ; après mettez-y des drapeaux de lin trempez dans des blancs d'œufs, laissez-les reposer trois jours, puis vous panserez les avives comme les plaies ordinaires.

Ces tumeurs dangereuses étant ainsi rompuës, il faudra saigner le Cheval sous la langue, & ensuite lui laver la bouche avec du sel & du vinaigre, dont on lui soufflera aussi dans les oreilles ; le sel doit être bien broyé pour mieux penetrer.

Autre remède. Après avoir fait le remède ordinaire des Maréchaux, qui est de rompre les avives au Cheval, il faut le faire saigner du flanc, lui faire avaler demi-septier d'eau-de-vie, avec demie once d'orvietan, ou de thériaque.

Ou bien on lui fait prendre un breuvage composé de deux poignées de chenevis bien pilé, qu'on mêle dans une pinte de vin blanc, dans laquelle on met encore deux muscades râpées avec six jaunes d'œufs, le tout bien battu ensemble ; après qu'il a avallé ce breuvage, il faut le promener au pas pendant une demie heure. Ces remédes réussissent toûjours, pourvû qu'on n'ait point trop négligé les avives.

Quand elles pressent si fort, que le Cheval court risque d'en être suffoqué, pour lors il faut lui faire avaller le breuvage suivant.

On prend un gros de sel volatil de tartre, une once de thériaque ou d'orvietan, on la met infuser dans une pinte de vin rouge durant quatre heures.

Pour le guerir plus promtement, on pourra encore lui donner un lavement préparé ainsi. On prendra des feüilles de Mercuriale & de Pariétaire, de chacun une poignée, on les fera boüillir dans deux pintes d'eau réduites aux deux tiers ; on coulera cette décoction dans un linge qu'on pressera fortement. Cette colature faite on prend six gousses d'ail, on les pile après qu'elles ont infusé dans la décoction ; on passe le tout ensemble dans un tamis, on y mêle six onces de miel, & demie livre d'huile d'olive ; on y donne un boüillon sur le feu, puis on le laisse refroidir, & on le fait prendre tiede au Cheval.

Si ce lavement n'operoit pas susisamment, il faudroit lui mettre la main dans le fondement pour lui tirer la fiente. On peut mêler dans le lavement une chopine de vin émétique dans une pinte de décoction ; il est bon de saigner le Cheval du flanc ou de la langue ainsi qu'on le jugera le plus à propos.

Si pendant que les avives oppressent le Cheval, on s'apperçoit qu'il suë, & que les membres lui tremblent, qu'il se tord le corps, & que la lévre inférieure lui pend, c'est signe de mort.

Pour mollifier & résoudre les avives, quelques-uns frottent long-temps & fortement les deux côtez des mâchoires & le mal-même avec beurre-frais & huile chaude, ou avec beurre-frais, huile Rosat & sain-doux, le tout mêlé ensemble : ensuite ils couvrent le coû & le dos du Cheval d'une bonne couverture afin de le tenir chaudement.

Nous avons dit qu'il falloit promener le Cheval : mais s'il vient à tomber en marchant par l'oppression des avives, il faudra avec une petite broche de

bois lui picquer le fond des narrines, de maniere qu'il en ſorte trois ou quatre goutes de ſang, le Cheval ſe levera incontinent.

Autre reméde topique pour ramollir les Avives. Prenez deux onces de farine d'orge, mucilage de lin, guimauves, huile roſat, de nenuphar & de camomile, graiſſe de volaille, de chacun demi-once; mêlez bien le tout & en faites un onguent dont vous mettrez un emplâtre ſur les Avives.

Le *Baſilicum* ou le *Diaſchilum* ſont encore merveilleux.

On y employe auſſi utilement une emplâtre faite d'onguent althea, oignon de lis, ſemence de lin, pois chiches pilez, poudre de regliſſe, farine de ſénu-grèc & huile d'olive, le tout boüilli enſemble & bien incorporé.

BARBILLONS, ou *Barbes*. Ce mal eſt plus incommode aux Chevaux que dangereux, puiſque ce n'eſt qu'une petite excroiſſance de chair qui vient dans le canal de la bouche, ſous la langue, dans l'interval qui ſépare les barres; ce qui empêche le Cheval de boire. Les bœufs & les vaches ſont auſſi ſujettes à cette incommodité, & on ſe ſert du même reméde.

Reméde On coupe ces Barbillons avec des cizeaux, le plus près qu'on peut. On les frote de ſel & vinaigre, & ils ſe guériſſent ainſi d'eux-mêmes.

BATTEMENT DE COEUR, maladie des Chevaux qui ſe remarque aiſément par le mouvement extraordinaire qui ſe fait à l'endroit qui eſt entre l'épaule & la ſangle du Cheval, de maniere qu'il ſemble que les côtes vont ſortir.

Reméde. L'on commence par ſaigner le Cheval; & ſi après la ſaignée le Battement ne diminuë point, il faut la réïterer le même jour, & lui donner de bons lavemens & ſouvent, avec un breuvage fait avec une décoction de bourache, bugloſe, meliſſe, de chacune une poignée; faites-en une chopine de décoction que vous ferez boüillir un demi-quart d'heure, puis en l'ôtant du feu, vous y ajoûterez deux poignées d'oſeille; on laiſſe refroidir le tout & on le paſſe dans un linge, étant froid, on y met diſſoudre une once & demie de conſerve de roſes, & une once & demie d'orvietan ou théria-que & dix grains de ſafran; faites avaller ce breuvage tiéde au Cheval, & deux heures après donnez lui un lavement fait de cette maniere.

On prend des mauves, guimauves, parietaires, bourache, bettes, laituës, mercuriales, armoiſe, camomile, ruë & melilot, de chacun une poignée: on fait une décoction du tout dans trois pintes d'eau que l'on fait boüillir un quart d'heure, on le paſſe & on jette le marc; remettez-le ſur le feu & y ajoûtez une once & demie de policreſte en poudre avec de la ſemence de lin & du ſénu-grèc, concaſſé, deux onces de chacun; faites-les boüillir environ un quart d'heure, puis paſſez le tout, & mettez-y encore trois onces d'huile de laurier & autant de beurre frais, & une chopine d'urine de vache ſi cela ſe peut, puis donnez ce lavement tiéde au Cheval.

Il faut donner les lavemens de ſix en ſix heures, & le breuvage tous les jours: le Cheval ne doit manger que peu; on lui donne du ſon moüillé; on le promene ſouvent au petit pas, le tenant en main; & quand ſon battement de cœur ſera ceſſé & que le Cheval ſera bien remis, on le purgera avec une once & demie d'aloës pour un Cheval ordinaire, & deux pour un qui eſt très-grand, une once d'agaric en poudre & une once d'Iris de Florence; mêlez le tout dans une pinte de petit lait & le donnez tiéde au Cheval, qui ſera

bridé quatre heures avant la prise. Le lendemain le Cheval se purgera ; il faut le promener de temps en temps.

BLEIMES. Ce sont certaines meurtrissures ou inflammations qu'un sang corrompu cause dans le sabot entre la solle & le petit-pied.

Remède. On ouvre d'abord le mal jusqu'au vif, afin d'en faire sortir la matiere, & on met dedans du baume ardent ou de l'huile de merveille, puis on enveloppe le sabot avec une rémolade composée de suie & de therebentine ; ou bien on y met un onguent dont voici la composition.

Ayez des cendres de sarmant une livre, même poids de suif & autant de sang de cochon ; faites fondre le suif & y incorporez les cendres, puis le sang ; laissez bien chauffer cette composition, & l'appliquez ensuite sur les soles le plus chaudement qu'il est possible. Il faut bander le pied après l'avoir rempli de fiente de Cheval, ce qui empêche que la matiere ne soufle au poil ; si cela arrivoit, il seroit à propos de se servir d'eau vulneraire.

Si le mal s'opiniâtre, & que la matiere cause du ravage au pied, on ne balancera point à dessoler le Cheval, on y mettra dessus de l'huile de merveille toute chaude, on enveloppera le pied de filasse, & on appliquera par dessus une rémolade faite ainsi.

Prenez du jus d'absinte, de celui de plantain, de roses, de bourraches & de guimauves, de chacun trois onces ; deux livres de vinaigre, demie livre d'huile d'olive, six petites poignées de farine de froment, & demie livre de branche ursine ; faites boüillir le tout ensemble & le mettez sur le pied du Cheval. Il faut tous les jours renouveller la rémolade, & nettoyer la playe lorsqu'on la panse.

Les Bleimes proviennent quelquefois des atteintes que les Chevaux reçoivent, ou de petites pierres, ou du gravier qui s'écoule entre la solle & le fer ; il n'en faut pas davantage pour la fouler & la meurtrir. Un fer mal posé peut aussi causer ce mal, qui fait souvent faire quartier neuf au Cheval.

Il n'est pas difficile de guérir les Bleimes dès qu'elles comment à paroître. Il n'y a qu'à parer le pied pour découvrir le mal & ôter la solle meurtrie ; ensuite, pour meurir la matiere, on y applique dans un bon bandage sur des étoupes, un oignon de lis, de l'huile d'Olive & de la poix de Bourgogne à égale portion, qu'on a bien fait boüillir ensemble.

Le CAPELET est une tumeur tendre, mollasse & même mobile sous la main, qui naît à la pointe ou à la tête du jarret du Cheval, où elle s'engendre d'une matiere flegmatique & froide ; il ne fait point de douleur au Cheval, & ne l'empêche pas d'agir ; c'est seulement une difformité à la jambe.

Remède. Il n'y a qu'à le frotter avec de bon vinaigre où on aura mis dissoudre du sel nitre, ammoniac ou commun, vitriol ou autre acide ; ou y mettre une emplâtre de fiente de vache cuite avec des guimauves ; ou simplement de la resine avec de la fiente de chévre ; ou bien encore après avoir frotté le Capelet avec de l'eau-de-vie & de l'huile de noix bien battuës ensemble, on y met une emplâtre de sel ammoniac, de vin & de gui de chêne ; & on renouvelle cette emplâtre jusqu'à ce que la tumeur soit dissoute.

La CATARACTE est une membrane ou pellicule qui s'engendre dans l'humeur aqueuse, entre l'humeur cristaline & la prunelle de l'œil du Cheval.

La Cataracte noire eſt incurable ; la claire qui eſt blanche, bleuë, griſe ou jaune, peut être ôtée par un Marêchal adroit, ou guérie & diſſoute par les collires & les remédes rafraîchiſſans où entrent la graine de lin & le miel, les jus de fenoüil, de vervêne & de lierre, ſuc d'oignon, huile de papier & de lin, ſans que pendant tout ce temps le Cheval mange d'avoine. *Voyez* Ongle en l'œil, & *Yeux*.

CERVEAU, Maladies du cerveau ; les Chevaux ſont ſujets à des fluxions d'humeurs qui leur tombent du cerveau par les nazeaux, & qui ſont quelquefois fort dangereuſes lorſqu'on les neglige : les unes ſont cauſées par quelque froidure que le Cheval aura ſouffert, & la lymphe qui fluë pour lors, eſt claire & liquide.

Quelquefois ce mal eſt impliqué, c'eſt-à-dire mêlé de quelque autre humeur plus mauvaiſe, & qui paroît viſqueuſe ou blanche, jaune ou ſanguinolente, quelquefois de mauvaiſe odeur ; ces ſymptomes ſont plus mauvais que les premiers, car ſouvent ils ſont ſuivis d'une toux qui incommode fort le Cheval, ou d'un rhume qui le morfond.

Remède. Comme le premier écoulement n'eſt compoſé que d'un flegme dont le cerveau ſe décharge, il y en a qui donnent à mâcher au Cheval malade de la racine de pyrethre ou de celle de ſtaphis aigre ; ces Plantes ont un acide capable d'émouvoir l'humeur ſuperfluë & de la faire fluër, ce qui ſoulage le Cheval.

Le ſuc de la petite Eclaire mis par injection dans les nazeaux du Cheval, eſt ſpecifique pour faire couler les mauvaiſes humeurs qui chargent le cerveau & qui proviennent de froid ; l'encens pulveriſé & mêlé avec du vin, opere le même effet, ainſi que l'ariſtoloche ronde infuſée dans du vin. Quelques-uns, au lieu de ſeringuer ces liqueurs dans le nez du Cheval, lui lévent la tête en haut avec la bride, & les lui font couler dans les nazeaux.

Lorſqu'un Cheval a le cerveau refroidi, on prend une once de fenu-grèc, on le fait boüillir en eau de fontaine avec une livre de farine de froment ; c'eſt la boiſſon ordinaire qu'il lui faut donner juſqu'à ce qu'il ſoit guéri.

CHICOTS, ne ſont autre choſe que des éclats de bois qui s'enfoncent dans les pieds des Chevaux & percent la ſole, de maniere que le petit-pied étant atteint, les Chevaux en ſouffrent un mal inſupportable ; ces bleſſures ſont dangereuſes ſi on les néglige.

Remède. Un Valet doit arracher le Chicot ſi-tôt qu'il s'apperçoit que ſon Cheval en a pris : c'eſt bon ſigne s'il en ſort du ſang ; & s'il n'en ſort point, il continuëra ſon chemin ſi le Cheval ne boite pas ; mais s'il boite, il n'y ſçauroit trop tôt apporter du remède : il doit donc s'en retourner incontinent à la maiſon, ou s'il en eſt éloigné, mener le Cheval le plus doucement qu'il pourra, & à la premiere habitation le ſecourir en faiſant fondre dans la plaïe de la cire d'Eſpagne, pour empêcher qu'il n'y entre ni gravier, ni boüe, juſqu'à ce qu'il ſoit arrivé à l'écurie. Là, il prendra de l'huile d'olive, de la therebentine & de la poix raiſine, le tout fondu enſemble & bien chaud, en mettra très-chaudement dans le trou du Chicot, le bouchera avec des étoupes, enveloppera le pied du Cheval, & le laiſſera en repos juſqu'à parfaite guériſon.

Quelques-uns, lorſque le Cheval eſt arrivé au logis, mettent d'abord ſur

le mal de l'eſprit de vitriol, & l'appliquent à froid ; ou bien ils y mettent de l'huile de merveille & bouchent bien le trou avec du coton ou de la filaſſe & une bonne remolade par-deſſus qu'ils empaquetent bien.

Si le mal eſt inveteré, ou que le Chicot ne paroiſſe point, on le découvre avec un boutoir, puis on ſonde doucement avec une plume pour en trouver le fond ; enſuite on fait chauffer une cuillerée d'huile de merveille qu'on jette dans le trou & qu'on bouche avec du coton ou de la filaſſe, & par-deſſus une remolade : on panſe tous les jours ainſi le Cheval, juſqu'à ce qu'il ne boite plus ; il faut, en le panſant, bien ſoigner de faire ſortir la matiere qui peut y reſter ; & ſi la ſeconde fois qu'on le panſe la remolade eſt trop ſéche, il en faut mettre de la nouvelle.

Lorſque le mal perce dans le paturon, il n'en vaut que mieux ; le pied en reçoit du ſoulagement : s'il ſort des eaux rouſſes au lieu d'une matiere blanche & liée, c'eſt une mauvaiſe marque. Si après avoir panſé un Cheval quelques jours on n'y trouve point d'amandement, il faut ouvrir davantage le mal, cela ſoulagera le pied & fera que le reméde agira avec plus de force. Si ce Chicot eſt en un endroit fort dangereux, comme au bout ou à côté du bout de la fourchette, & s'il perce dans le petit-pied, il faut mettre autour du ſabot un reſtrainctif & un morceau de vieux-oing au-deſſus du talon ou paturon & la remolade dans la ſole ; on charge toute la jambe & toute la cuiſſe, ſi c'eſt de derriere, avec de la lie de vin ; quand elle commence à s'échauffer, on l'épaiſſit avec de la farine, puis on y ajoûte une livre de miel, & tout chaudement on en charge tous les jours la cuiſſe malade du Cheval.

Pour nourriture alors, on donne au Cheval du ſon moüillé dans lequel on met deux onces de foye d'antimoine un jour, le lendemain deux onces de poudre cordiale, & le troiſiéme jour rien que le ſon ; le quatriéme jour on reprend le foye d'antimoine, puis la poudre, & l'on continuë ainſi juſqu'à ce que le Cheval ſoit guéri. Si l'os du petit pied eſt piqué bien avant, la cure en ſera longue & dangereuſe ; il faut preſque toûjours qu'il tombe en eſquilles, c'eſt pourquoi on le deſſole ; c'eſt l'expedient le plus ſûr : & ſi après deux jours qu'on s'eſt ſervi d'huile de merveille le Cheval ne guérit pas, c'eſt une marque que le petit pied eſt bleſſé dangereuſement : s'il en ſort du ſang après qu'on en a ôté la tente, c'eſt ſigne qu'il faut qu'il tombe en eſquilles.

Si-tôt que l'eſquille d'os ou quelque corps étranger a quitté ou quitte le petit pied, le Cheval ne boite plus, pourvû qu'il n'y en ait plus qu'une à tomber ; mais la nature eſt longue à faire cette operation ; & pour faire détacher une eſquille, on ſe ſert de ſublimé en poudre mêlé avec l'égiptiac qu'on applique deſſus ; ou bien on prend du vitriol ou de l'aloës & de l'euforbe en poudre, autant de l'un que de l'autre, mêlé avec de l'eſprit de vin. On peut au ſecond appareil, lorſqu'on ſent qu'il y a eſquille à détacher & qu'on peut mettre le reméde deſſus, ſe ſervir de deux tiers d'opium & d'un tiers de ſublimé mêlé avec eſprit de vin, & en mettre ſur le mal avec un plumaſſeau frotté d'égiptiac par-deſſus : il faut bien ſoigner que la chair ne ſurmonte point lorſqu'il y a une eſquille à tomber, & que cette chair n'en couvre point l'ouverture : ſi cela arrive, mettez-y du ſublimé, il mange la chair ; con-

tinuez toûjours ainſi juſqu'à la chute de l'eſquille en vous ſervant toûjours de ſublimé & d'égiptiac pour mettre ſur le mal. Quand l'eſquille eſt tombée, il n'y faut mettre d'abord qu'un plumaſſeau moüillé d'eau-de-vie, & panſer ainſi tous les deux jours l'endroit d'où l'eſquille eſt tombée, juſqu'à ce que la chair ait couvert l'os.

Autres remédes pour les ſimples Chicots ou enclouëures. Prenez de l'ortie commune, pilez-la bien avec de la vieille graiſſe de porc ; faites parer la corne, & ôtez le clou, ou le Chicot ; vous remplirez le trou de cet onguent, & remettrez le fer.

Ou bien il faut faire découvrir la plaie, faire boüillir dans une cuillier de Maréchal de l'huile & du ſucre, le mettre dans le trou de la bleſſure, mettre quelque peu de ſuif par-deſſus, de crainte qu'il n'y entre quelque gravier, & ne point mener à l'eau le Cheval qu'il ne ſoit guéri.

CORNE. Pour faire revenir la Corne aux pieds du Cheval qui la peut perdre par bien des maladies & accidens, prenez une demie livre de cire neuve, un quarteron de terébentine, autant de ſuif de bouc & de mouton, un demi-quarteron de miel & autant d'huile d'olive ; faites boüillir le tout juſqu'à conſiſtance d'onguent, & frottez-en l'endroit de la Corne au-deſſus de la Couronne.

Quand la Corne eſt ſeulement ſéche ou uſée, on y met du *Surpoint* pour la rétablir ; & le ſurpoint eſt la raclure que les Corroyeurs tirent de leurs cuirs imbibez de ſuif quand ils leur donnent la derniére préparation.

COUP. Quelquefois un Cheval a les jambes enflées ; ce qui lui vient de quelque grand coup de pied, de quelque chute ou du trop de travail, & d'une longue fatigue.

Remède. On guérit l'enflûre ou le coup en prenant environ quatre pintes de vin rouge, qu'on fait boüillir doucement ſur un feu clair en le remuant toûjours, & dès qu'il s'épaiſſit, on y jette deux livres de farine de froment, une livre de miel, & une livre de ſavon noir, le tout mêlé enſemble. Lors qu'on juge que cette eſpece d'onguent eſt dans ſa perfection, on en couvre l'endroit frapé, ou les jambes ſi elles ſont enflées, & ce reméde ne manque point de produire un bon effet.

COURBATURE, Maladie cauſée par une chaleur étrangere qui vient aux Chevaux pour avoir été ſurmenez ou pour avoir pris de mauvaiſe nourriture, ce qui leur cauſe des obſtructions dans les inteſtins & dans le poulmon, & donne les mêmes ſignes que la pouſſe.

Remède. On donne au Cheval courbatu deux onces de foye d'antimoine dans du ſon moüillé ; il faut leur en donner tous les jours juſqu'à ce que la Courbature ſoit guérie. Si les Chevaux ſont dégoûtez, on leur fera prendre l'armant dont voici la compoſition. Il faut prendre une livre de miel & le faire un peu chauffer, demi-verre de bon vinaigre & un peu de farine de froment cuite au four ; on mêle le tout enſemble, on le fait cuire doucement dans un pot, on y ajoûte de la canelle rapée, pour un ſol de clou de geroſle pulveriſé. Cette compoſition étant cuite, on la fait prendre au Cheval.

Si ces remédes ne réüſſiſſent pas, ayez deux onces d'*Arum* ; laiſſez-le infuſer durant vingt-quatre heures dans du vin blanc ; il faut que cette Plante

ait été prise avant qu'elle ait produit ses feüilles, la couper par morceaux, & la mettre sécher au four. Pour vous en servir, pulverisez-la subtilement, ajoûtez-y demie-livre de soulfre & deux onces de pas-d'âne, le tout en poudre & bien mêlé avec la précedente, puis on en donne deux cuillerées au Cheval dans du son, une heure après qu'il a été bridé. Si la Courbature ne se passe point, on pourra faire prendre au Cheval demi-gros de thériaque, & six grains de safran en poudre.

COURBE, est une tumeur dure & calleuse qui vient en longueur au-dedans du jarret ; elle est plus ordinaire aux Chevaux de tirage qu'aux autres, parce qu'ils fatiguent plus du jarret.

Remédes. Le meilleur est le feu ; cependant il ne guérit pas toûjours le mal, mais il le resserre & empêche la Courbe de grossir : il faut donner le feu legerement, & faire ensorte que les raies soient en couleur de cerise ; puis, dessus toute la partie qui a eu le feu, on met de la poix noire fort chaude, & de la bourre sur la poix ; on laisse tomber l'escarre, puis on bassine les plaies avec de l'eau-de-vie.

Autre reméde. Lorsqu'une Courbe est recente, on peut la dissoudre en y appliquant une emplâtre de mercure sous une plaque de plomb frottée de vif-argent, ou quelque autre topique resolutif où le mercure est employé.

Si on a négligé la Courbe dans son commencement & que le cal qui la couvre se soit endurci, on se servira d'emplâtre de *Galbanum* ; ce remede est plus puissant que le précedent, & peut, par ses parties âcres, briser & dissoudre la Courbe.

On peut encore y ajoûter l'antimoine en poudre, & toutes ces emplâtres font croître des pustules sur la tumeur d'où sortent les mauvaises eaux qui y sont enfermées.

Autre reméde. Il faut prendre du verd de gris, du Mercure, & du soufre, de chacun trois gros, deux gros de cantharides, autant d'euforbe, pulveriser le tout subtilement, l'incorporer avec huile de laurier & en faire un onguent qu'on applique sur le mal avec un bandage.

COURONNE. La Couronne du pied du Cheval est sujette à plusieurs infirmitez qui portent le nom de cette partie où elles se jettent : ce sont ordinairement des eaux & des restes de quelqu'autre mal survenu au pied du Cheval.

Pour y remedier il n'y a donc qu'à dessécher ces eaux ; pour cela on prend de la cendre de papier & du tabac rapé, autant de l'un que de l'autre ; on met l'un & l'autre dans de l'huile d'olive, on bat bien le tout & on l'applique à froid sur le mal avec de la filasse par dessus.

Quelques-uns prennent des feüilles de camomile, racine d'ortie & feüilles de lierre, à dose égale ; une livre d'huile d'olive & un verre d'esprit de vin : ils font cuire le tout ensemble à petit feu, ils y mêlent du verd-de-gris & de la noix-de-galle en poudre, ils incorporent le tout & achévent de le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance d'onguent, puis ils en frotent la couronne & la gueriſſent.

La CRAMPE se passe presque toûjours en faisant un peu aller le Cheval ; mais s'il continuë à traîner la jambe il n'y a qu'à lui laver & frotter le jarret.

CRAMPONS, c'eſt un mal qui vient à la partie de devant du pâturon & ſur les deux tendons, & s'étend juſqu'à l'ongle. Ce mal eſt dangereux & cauſe ſouvent de la douleur au Cheval, & le fait boiter.

Les crampons viennent aux Chevaux de quelque coup qu'ils ont reçû ou de ce qu'ils ont travaillé trop ; alors il s'y amaſſe des humeurs flegmatiques.

Remédes. Quand la tumeur eſt douloureuſe elle eſt mal-aiſée à guérir : cependant pour arrêter les humeurs qui y tombent, il faut tirer du ſang au Cheval à la veine au deſſus du genou, lorſque les crampons ſont récents ; mais ſi le mal vieillit & qu'il ne ſuppure plus, on le ſaignera de la pointe du pied.

Enſuite on raſe le poil de deſſus la tumeur, & on y met quelque cataplaſme réſolutif, comme celui dont voici la compoſition.

Prenez feüilles de mauves, guimauves, violettes, branche-urſine, de chacune une poignée ; faites-les cuire en eau avec beurre vieux, huile roſat & graiſſe de veau, de chacun un once ; ajoûtez-y un demi gros de ſaffran, & laiſſez bien boüillir & réduire le tout juſqu'à conſiſtance d'onguent, & appliquez-le ſur le mal.

Ce cataplaſme ſert pour adoucir & arrêter la fermentation des humeurs qui s'y jettent : après cela ſi la tumeur ne ſe diſſou pas, on ſe ſervira de l'onguent que voici.

Prenez du galbanum & ammoniac diſſous en vinaigre, ſtorax liquide, cire, réſine, encens, hiſſope, baïes de laurier, de chacun une once ; une once & demie de poix, autant peſant de vin blanc, & ſix onces de therebentine ; pulveriſez tout ce qui peut ſe réduire en poudre, mêlez le tout & le faites boüillir & réduire en onguent dont vous ferez une amplâtre.

CRAPAUDINE, Ulcere qui naît audevant des pieds des Chevaux, & plus haut que la couronne.

Remede. S'il y a inflammation ou enflûre, on prend quatre onces de cumin, huit gros de thérébentine, autant de gomme Arabique, de la farine de lin & du vieux lard de chacun deux onces, quatre onces de gomme-adragan, autant de camomile & de roſes, & une demie livre de miel : on pulveriſe toutes les drogues, on les mêle & on les fait cuire dans deux pintes de vin, le laiſſant réduire en conſiſtance d'onguent dont on frotte le mal ſoir & matin le plus chaudement qu'il eſt poſſible.

On y employe auſſi le ſavon noir avec l'eſprit-de-vin : ou bien prenez une livre de couperoſe blanche ou de vitriol, autant de ſalpêtre, mettez-les dans un pot verniſſé avec quatre pintes d'eau, faites le boüillir & réduire à moitié, & gardez cette eau pour vous en ſervir juſqu'à ce que la crapaudine ſoit guérie.

CREVASSES : Ce ſont effectivement de petites fentes qui croiſſent au plis des pâturons, ce qui vient d'une humeure âcre & maligne, qui les fait ouvrir en s'évacuant ; ce mal ſent extrêmement mauvais, fait boiter le Cheval tout d'un coup & lui eſt fort ſenſible.

Il y a pluſieurs ſortes de crevaſſes, les unes plus grandes & ſemblables à de petites croutes en forme de gale ; quelques-unes ſont ſéches, d'autres humides jettant des eaux très-puantes. Les crevaſſes viennent en hyver lorſque les Chevaux cheminent dans l'eau où dans la boüe & qu'on néglige de leur

nettoyer les pâturons. Elles se forment aussi lorsqu'en Eté les Chevaux restent dans une Ecurie où on laisse croupir le fumier.

Remédes. Rasez d'abord les endroits où paroissent les crevasses, puis frotez-les d'huile de chenevis, ou de lin, ou d'esprit de vitriol.

Ou bien, prenez autant d'eau-de-vie que d'huile de chenevis, agitez-les bien ensemble dans une petite bouteille, & frotez-en les crevasses, elles guériront.

Pour aider à les dessécher, on fera un onguent composé de suie, de vert-de-gris & de miel, le tout boüilli ensemble; & lorsqu'on l'aura retiré de dessus le feu, on y mettra de la chaux finement tamisée, & on l'appliquera sur le mal.

Ou bien on lave les crevasses soir & matin, de son & de vin tiede; on les frote d'un onguent fait avec cendres & chaux-vive, autant de l'un que de l'autre, mêlez avec du miel & de bon vinaigre.

D'autres lavent le mal avec de l'eau de lessive & savon noir; puis après l'avoir bien essuyé pendant cinq jours soir & matin, il les frottent de beurre & d'*Althea* boüilli ensemble.

Il y en a qui mettent dessus un amplâtre composé de figues séches & de sel pilé, de chacun six onces, & de senevé pulverisé, le tout mêlé ensemble & délayé dans de bon vinaigre.

On peut encore dessécher les crevasses en les frotant deux fois le jour de vin chaud, dans lequel on aura fait boüillir des roses séches, de la camomile, anis, sauge, écorces de grenades & absinte, de chacun une poignée, & le tout cuit ensemble.

Ou bien on fait un onguent avec suc de lierre & huile de noix, de chacun six onces; cire neuve & thérébentine, de chacune trois onces; huile d'euforbe, encens pulverisé, & mastic, de chacun une once; deux livres de lard battu avec vinaigre, le tout boüilli ensemble & réduit au tiers; étant cuit on y ajoûte demie livre de miel qu'on y incorpore bien avant que de s'en servir, ce remède est specifique.

DE'GOUST: on appelle un Cheval dégoûté, non seulement quand il ne mange point du tout, mais aussi quand il mange beaucoup moins ou beaucoup plus mollement qu'à l'ordinaire, ne faisant que tâtonner & éparpiller son avoine; c'est au Valet a y être tous les jours attentif.

Le dégoût vient au Cheval, ou d'avoir été trop pousé au travail, ou d'humeurs âcres & malignes qui se jettent sur la bouche.

Remédes. Faites-lui manger force raves ou raiforts avec les feüilles, ou bien des bettes-raves cuites, trempées dans le vinaigre; ce reméde lui fera revenir l'appetit. L'herbe qu'on appelle presle ou queuë-de-cheval y est encore fort bonne.

Quand le dégoût des Chevaux est causé par des petits cirons qui sont au-dedans de leurs lévres dessus & dessous, & qui leur causent de la demangeaison; ce qu'on remarque lorsque les Chevaux se frotent continuellement les lévres contre la mangeoire; pour y remédier, on coupe la premiere peau au-dedans des lévres, où sont les cirons, avec un bistoris, & on frote la plaie avec du sel & du vinaigre: Si le Cheval n'a point encore repris goût après ces remédes, il faut pour ôter la cause interne du mal, le saigner au palais & lui

donner deux picotins de ſon moüillé après la ſaignée.

On peut encore lui donner quelques lavemens rafraîchiſſans avec une décoction de bonnes herbes, & enſuite un armant compoſé d'une demie livre d'huile roſat, d'une mie de pain raſſis, de muſcade, d'orvietan & de canelle, une demie once de chacun, mettez le tout en poudre & le lui faites prendre avec un peu de vinaigre.

Autre remède. Mettez dans deux verres de verjus ou de vinaigre ſept ou huit gouſſes d'ail concaſſées & deux onces de ſel menu & une demie livre de miel, le tout bien mêlé & remué, & frottez-en les gencives, les lévres & la langue du Cheval.

Une once d'*Aſſa-fœtida* envelopée dans un linge ou des étoupes qu'on lui donne à ronger, eſt encore très bonne pour le ragoûter.

D'autres ne font que mettre entre les dents mâchelieres du Cheval une branche de laurier ou de figuier de la groſſeur du pouce, pour qu'il la mâche; enſuite ils frottent cette branche de miel commun ou de vinaigre roſat & la lui redonnent à mâcher pour lui faire revenir l'appetit.

DEMANGEAISONS. Il ſurvient aux Chevaux des demangeaiſons aux jambes, ou lorſqu'ils ſont vieux, ou quoique jeunes, quand après avoir bien travaillé ils ont eu un peu de repos, ils ſe frottent les jambes juſqu'à emporter le poil. Cette incommodité eſt cauſée par des ſéroſitez âcres, par des cirons & des vers qui s'engendrent dans le cuir des animaux; cela vient auſſi d'une trop grande fermentation de ſang, qu'on abat par la ſaignée, & les remédes rafraîchiſſans.

Ou bien on fait une mixtion de deux onces d'euforbe en poudre, qu'on met infuſer dans une pinte de bon vinaigre, pendant ſix heures ſur les cendres chaudes, puis on en frote deux fois ſeulement l'endroit où eſt la demangeaiſon, & elle ſe paſſe. Il eſt bon après l'application de ce remède, de ſaigner le Cheval aux arcs, ſi la demangeaiſon eſt aux jambes de devant; ou du plat des cuiſſes, ſi c'eſt à celles de derriere.

Les Pillules de cinabre ſont encore ſpecifiques ainſi que le foye d'antimoine; ou bien il faut prendre une poignée de ſel policreſte, le donner au Cheval dans du ſon moüillé tant que dure la demangeaiſon, & le baigner enſuite; tous ces remédes ſont rafraîchiſſans & calment la fermentation du ſang qui cauſe le mal.

Quant à la nourriture du Cheval, elle ſera de ſon moüillé: on aura ſoin de lui ôter l'avoine & de le purger, lorſque la demangeaiſon ſera tout-à-fait paſſée.

DESCENTE ou *Hernie*: On la connoît par l'enflure des bourſes du Cheval qui ſont quelquefois groſſes comme la tête: ce mal leur vient par les trop grands efforts qu'on leur fait faire, ſoit au trot ou à la courſe, ou lorſqu'on les pouſſe trop rudement dans le harnois.

Remédes. Les Deſcentes ne ſont pas toûjours douloureuſes; quelquefois elles cauſent une douleur piquante à l'aine, ſur-tout au commencement qu'elles ſe forment. Dans les grandes deſcentes le Cheval eſt toûjours fort reſſerré du ventre, c'eſt pourquoi il faut lui donner un lavement laxatif.

On prend trois poignées de mélilot, autant de pariétaire & pareille quantité de camomile, on les met dans deux pintes d'eau qu'on fait boüillir & réduire

à moitié ; on paſſe cette décoction, on y mêle demie livre d'huile d'olive, une chopine de verjus, un quarteron de miel & deux onces de caſſe, on mêle le tout enſemble & on le donne tiéde au Cheval : Enſuite le Marêchal lui fait rentrer les parties tombées ; ſi elles ſe replacent aiſément il n'y a rien à craindre. Il faudra ſeulement y appliquer ce remede.

Prenez demie livre de cendre de ſarment, trois onces de miel, quatre onces d'huile d'olive, ſix échalottes, deux onces de beurre-frais, quatre onces de plantain, deux onces de ſuif & deux livres de vin blanc ou décoction de pois chiches, faites un peu boüillir le tout, remuez-le bien & l'appliquez chaudement ſur les bourſes du Cheval.

Il faut pour cela faire un ſac en rond, y mettre des étoupes tout au-tour, & ſur ces étoupes la fomentation dont on vient de parler. On applique ce reméde juſqu'à trois fois pour rétablir les parties dans leur ſituation ordinaire.

La DIARRE'E eſt une ſorte de flux de ventre où les humeurs ſe vuident ſans ulcerer les boyaux ; elle vient aux Chevaux pour avoir eu froid, ou pour s'être trop échauffé au travail, ou avoir trop pris de fatigue, ou bien lorſqu'ils boivent incontinent après qu'ils ont mangé de l'orge ou pris quelque mauvaiſe nourriture.

Remédes. Il ne faut point négliger la Diarée parce qu'on riſque de perdre le Cheval : Il eſt bon auſſi de ne la point arrêter tout d'un coup, parce que croïant faire un bien, on cauſeroit du dérangement dans le corps du Cheval ; il eſt bon de laiſſer un peu agir la nature.

On y remédiera en le nourriſſant de bon foin & ne lui donnant à boire que de l'eau échauffée & non cruë, ou d'une eau mêlée de farine de froment & de poudre de grains de raiſins brûlez.

Ou bien prenez des fleurs d'épinevinette dans la ſaiſon, ou du fruit qui n'eſt pas encore mûr, mettez-les dans de la pâte avec eau de rhuë ou graine de patience ; ajoûtez-y un peu de vin, de l'écorce de grenade pulvériſée, & du ſuc de plantain, formez du tout des pillules que vous donnerez au Cheval.

Quelques-uns lui font prendre de la poudre de corne-de-cerf ou de galle brûlée, ou de la poudre de coriande infuſée dans du vinaigre avec eau de pluye. Les neffles ou les cormes non mûres ſont encore très-bonnes ; il faut les hacher & les faire avaller au Cheval dans du vinaigre.

Les poudres de balauſtium, de ſpodium, de bol-d'armenie ou de gomme arabique ſont très-bonnes ; de même que la décoction de prunelles ou de racine d'épine-blanche, ainſi que les pillules dont voici la compoſition.

On prend dix gros de roſes-ſéchés, ſix de ſemence d'oſeille, graine d'acacia, rhuë, coriande pulveriſée & infuſée dans le vinaigre, de chacun deux gros & demi, gomme-arabique, ſang de dragon de chacun un gros & demi, & deux gros d'amidon, le tout en poudre & bien mêlez enſemble ; on en donne au Cheval une once à chaque fois.

DISSENTERIE ; c'eſt un flux de ventre plus dangereux que le précédent : Il eſt toûjours ſuivi de ſang avec corroſion des inteſtins, on le connoît lorſque le Cheval ſe plaint, qu'il fait diverſes contorſions, que ſa fiente eſt mêlée de ſang & qu'elle reſſemble à des raclures de boyaux.

Remède. Ce mal vient au Cheval pour avoir eu trop chaud ou trop froid : dans le premier cas on le ſaigne de la veine du coû, & pour breuvage on lui

donne du ſuc de plantain, de la fiente de Chévre & du vinaigre le tout mêlé enſemble ; ou une décoction d'écorce de chéne, c'eſt-à-dire de cette écorce déliée qui eſt entre la groſſe écorce & le bois, mêlée dans une pinte de vin.

Quelques-uns ſe ſervent de ſemence de rhuë pulvériſée, qu'ils mettent dans du vinaigre ou du vin : d'autres recommandent pour ce mal la décoction de chicorée ſauvage, de plantain, d'oſeille & d'écorce de grenade mêlées enſemble dans de l'eau. La coriande pilée, le bol d'Armenie & le ſang de dragon mis en poudre y ſont ſpécifiques.

Si la diſſenterie vient de froid, on leur donne à boire une décoction faite avec farine de chataignes ou de féves dans du gros vin : Il y en a qui emploïent la poudre de cumin, ou d'anis rôti, qu'ils mêlent dans une décoction de rhuë, ou de myrte & eau de plantin ; il faut une pinte ou trois chopines de breuvage ſelon que le Cheval malade eſt plus ou moins gros.

Si ces breuvages n'arrêtent pas la diſſenterie, on y emploïe les lavemens ; & pour cela prenez feüilles de rhuë une bonne poignée, quatre jaunes d'œufs durs délayez & ſuc de plantain ; faites boüillir le tout dans trois chopines d'eau & le donnez tiede au Cheval.

D'autres font une décoction de tête de mouton, eau d'orge & jaunes d'œufs durs, ou eau de pluye, il n'importe : Ils y mêlent de la rhuë, du myrte & des cailices de gland, & laiſſent boüillir le tout, puis le donnent tiede au Cheval.

DISURIE, ou *flux-d'urine*. Le flux d'urine n'eſt pas moins dangereux aux Chevaux, que la rétention, ſi l'on n'y remédie auſſi-tôt : ce mal vient du trop grand travail, & particulierement aux jeunes Chevaux, qui pour lors ſont extrêmement échauffez.

Remédes. Pour le guérir, il faut éteindre la chaleur qui le cauſe, leur ôter l'avoine, & ne les nourrir que de ſon moüillé : il faut leur donner d'abord un lavement rafraîchiſſant, compoſé d'une poignée de chicorée ſauvage, d'autant de poirées ou betes, de mauves, de guimauves, de pariétaire & de camomile, qu'on aura fait boüillir dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines, où l'on aura mis deux onces de miel roſat, & trois cullerées d'huile d'olive ou de noix.

Le lendemain de ce lavement on ſaignera le Cheval, le jour d'après la ſaignée on lui réïterera le lavement, & on le ſaignera une ſeconde fois le jour ſuivant : On tire deux livres de ſang à chaque ſaignée.

Cette pratique obſervée, on prendra du bol de Levant réduit en poudre, environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait boüillir, & le tout étant mêlé dans un ſeau d'eau commune, on le donnera à boire au Cheval, le plus chaud qu'on pourra, & ce ſera la ſeule boiſſon qu'on lui donnera ſoir & matin ; ſur-tout qu'on ne la lui épargne pas toutes les fois qu'il voudra boire ; ce qui lui arrivera ſouvent, à cauſe de la grande alteration qu'il a dans les entrailles ; car plus il en boira, plûtôt il ſera guéri. Lorſqu'il piſſera à ſon ordinaire, on le remettra peu-à-peu à l'avoine & au travail.

EAU. Il ſurvient quelquefois des eaux aux jambes des Chevaux qui ſont très-dangereuſes ſi on n'en ſçait arrêter le cours : Elles ſont jaunes pour l'ordinaire & puantes, & on ſe ſert d'acides pour les guérir.

Mais avant que d'en venir là, on commence par ſaigner le Cheval à la veine du coû, puis tous les matins durant huit jours on lui fait avaller le breuvage qui ſuit.

Prenez

Prenez environ dix onces de salsepareille, mettez-la dans un pot que vous boucherez bien, après y avoir ajoûté quatre pintes d'eau; laissez infuser cela sur la cendre chaude pendant douze heures.

Cela fait laissez cuire cette infusion à feu lent jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un quart; coulez-la ensuite & la donnez à boire au Cheval: Il en faut une pinte chaque jour, & après qu'il a pris ce remède qui le fait suer, on applique sur les jambes malades l'emplatre dont voici la composition.

On prend de la poudre à tirer, du verd de gris, de la couperose, de chacun quatre onces; deux onces de noix de galle en poudre; on mêle le tout, on y ajoûte deux livres de vieux-oing, puis on le fait boüillir en le remuant, ensuite on y met une once de sublimé corrosif & deux verres d'esprit de vin; & lorsque cette miction est réduite en onguent, on s'en sert pour guérir les eaux.

C'est pour l'ordinaire aux pâturons, aux boulets & quelquefois entierement sur la jambe que paroissent ces mauvaises eaux, qui deviennent très-dangereuses lorsqu'on les néglige. Elles sont toûjours précedées de quelques enflures qu'on dissipe en frottant l'endroit avec une décoction de souffre & d'urine.

Ces eaux se guérissent encore avec une eau composée d'une livre & demie de couperose-blanche & d'autant d'alun, le tout boüilli & réduit à moitié.

Quelques-uns pour dissiper l'enflûre qui précede souvent ces eaux malignes, frottent l'endroit avec une éponge qu'ils ont fait boüillir en eau de lessive mêlée de nitre, sel & vinaigre, ou avec une éponge seulement imbibée d'eau de savon noir ou d'eau de chaux, le plus chaudement qu'il est possible. D'autres frottent l'enflûre avec huile d'euforbe mêlée de poivre, & y appliquent un emplatre fait avec huile d'anis, cire & hysope séche; ou composé de poix-résine, & de térébentine, de chacune parties égales, boüillie dans du sain-doux ou huile d'olive.

EBULITION de sang. On voit souvent de certaines petites enlevûres qui surviennent aux Chevaux, & qui font toûjours plus de peur que de mal; car on les prend quelquefois pour du farcin, lorsque ce n'est qu'une ébulition de sang: Voici le remede.

Il n'y a qu'à faire manger du son au Cheval, en y mêlant du foye d'antimoine une once par jour; il se sentira bien-tôt rafraîchi, & les ébulitions disparoîtront.

Quoique ce mal vienne d'une grande abondance de sang, qui excite par tout le corps une chaleur extraordinaire: Cependant il ne faut saigner le Cheval que quand le remède ci-dessus ne fait point effet; car souvent la saignée fait rentrer les ébulitions & donne la fiévre au Cheval: Ce n'est donc que quand le mal s'opiniâtre qu'il faut de nécessité pour calmer & purifier le sang, avoir recours à une petite saignée.

Si par l'événement elle se trouvoit faite mal à propos ou sans fruit, il faudroit donner au Cheval le lavement qui suit.

Ayez des feüilles de mauves, guimauves & pariétaires, de chacune deux poignées; faites-les boüillir dans deux pintes d'eau commune, coulez-la décoction & en prenez trois chopines; laissez-y dissoudre une demie livre de miel ordinaire, mêlez-y deux onces de sené infusé, & donnez ce lavement au Cheval.

Une heure après prenez un demi-ſeptier de vin, mettez-y une once d'orviétan ou de theriaque, & donnez ce breuvage au Cheval.

Le foye d'antimoine eſt encore excellent, on en met une once chaque jour dans du ſon moüillé qu'on donne au Cheval pour nourriture ; d'autres y mêlent une once & demie de criſtal-mineral. Lorſque le mal eſt paſſé, on purge le Cheval.

ENCASTELURE. C'eſt quand les talons ſont étrécis ou preſſent ſi fort le petit-pied, que le Cheval boite ou ne marche pas à ſon aiſe.

Ce mal eſt quelquefois hereditaire au Cheval ; ou il lui vient parce que le pied n'a pas aſſez de nourriture à cauſe de quelque accident qui ſera ſurvenu aux épaules ou aux bras du Cheval ; ou parce qu'on aura laiſſé trop deſſécher le pied, ou enfin par l'ignorance du Marêchal qui ouvrant trop les quarts & retranchant trop de longle, eſt cauſe qu'il ſe retreſſit & ſe deſſéche, ce qui rend le pied du Cheval difforme & mauvais.

Les Chevaux les plus ſujets à l'encaſtelure ſont ceux qui ont le pied cerclé, ou qui ſont trop hauts ou trop forts de talon.

Remédes. Tenez toûjours la corne du pied du Cheval molle & fraîche, & les talons bas ; ferrez-le avec des demi fers ; & comme le Cheval encaſtelé a toûjours le pied malade, douloureux, on le lui met pluſieurs fois par jour dans de l'eau chaude, ou l'on a fait boüillir du ſel juſqu'à ce qu'on ſent qu'il n'y a plus de chaleur.

Enſuite on y applique une charge faite avec ſon, vieux oing & gros vin, le tout boüilli & mêlé enſemble ; ou avec farine de froment cuite en eau, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en boüillie & on y ajoûte du ſain-doux qu'on fait peu boüillir.

Ou bien, prenez deux onces de cumin pilé, trois onces de miel, deux onces de cire jaune & ſix onces de ſain-doux ; incorporez le tout, & le faites boüillir un peu ; après cela ajoûtez-y du vin tant que vous jugerez à propos ; remettez cette mixtion ſur le feu, mêlez-y un peu de ceruſe, & quand le tout ſera ſuffiſamment chaud, mettez-en ſur le pied du Cheval.

Si l'encaſtelure n'étoit point douloureuſe & que le Cheval eût ſeulement le talon abaiſſé & l'ongle taillé en pointe, on ſe contenteroit de l'envoyer paître la nuit dans un pré juſqu'à ce que les talons ſoient élargis & fortifiez, & que les pieds ſoient rétablis, parce que la roſée fait croître la corne & la rend ferme.

EFFORT DE REINS. Les Chevaux de caroſſe & de tirage y ſont aſſez ſujets ; quand vous les verrez feindre des reins, couvrez-les d'une grande peau de mouton, raſez-les à l'endroit de la partie douloureuſe & appliquez-y à froid un amplâtre compoſé de bol, grande conſoude, galbanum, ſel ammoniac, ſang de dragon, maſtic & oliban par portion égale, le tout bien pulvériſé & mêlé avec des blancs d'œufs & de la farine de froment. Au ſurplus voyez *Entr'ouvert*.

ENCLOUEURES : Cet accident ſurvient au Cheval pour avoir été piqué juſqu'au vif en le ferrant, ou quand il a pris un clou de ruë qui lui a entré dans la fourchette : Voyez *Chicots*, & vous ſervez des mêmes remedes.

Ou bien prenez de la cire neuve, de la gomme élemy, de la poix de Bourgogne & de la therebentine de Veniſe, deux onces de chacun, quatre

gros de maſtic & autant de ſtorax ; pilez tout cela dans un mortier chaud, & faites-en un onguent que vous appliquerez avec de la filaſſe & un bandage ſur l'Enclouëure après que vous l'aurez découverte, ſi elle ne paroît pas.

ENFLURES des flancs viennent au Cheval pour avoir mangé trop d'orge, du mauvais foin ou quelque autre choſe de méchant ; ſi l'on n'y remédioit promptement, le cheval ſeroit ſouvent en danger de mourir.

On y remédie par une décoction faite de mauves & de branche urſine, avec du ſon qu'on fait bien boüillir dans deux pintes d'eau ; on la paſſe dans un linge, puis on y met infuſer du ſel, auquel on ajoûte du miel & de l'huile d'olive, ou de noix, le tout mêlé enſemble, dont on donne un lavement au Cheval. Cela fait, on prend un bâton dont on frotte rudement le ventre du Cheval ; & crainte que venant à rendre trop tôt ſon lavement, les matieres qui ſont au-dedans & qui cauſent cette enflure, n'ayent pas eu le temps de ſe détremper avec la décoction pour ſortir hors du ventre en même-temps, il faut ſoigner de lui boucher le fondement avec des étoupes, puis le prendre par le licol pour le promener pendant une demie-heure, après quoi on lui laiſſera le fondement libre pour mieux vuider ſes excrémens ; ce qu'il fera avec entiere guériſon.

ENFLURE aux jambes. *Voyez* Coup & Jambes enflées.

ENFLURE de teſtitules. *Voyez* Teſticules & Deſcente.

ENTORSE ou *Mémarchure*, ſe dit d'un effort violent que le Cheval s'eſt fait au boulet ; il faut y remédier, ou bien un Cheval court riſque d'être eſtropié : les chemins trop rudes & raboteux, les orniéres ſont ſouvent les endroits où arrivent ces diſlocations du boulet. Les entorſes aux Jambes ſont plus aiſées à guérir qu'à celles de devant.

Remedes. On prend gros comme un œuf de couperoſe, qu'on fait infuſer à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on trempe un linge plié en forme de compreſſe, dont on entoure tout le boulet, & qu'on lie avec une enveloppe qu'on met deſſus, le tout appliqué froidement ; ce qui ſe réïtere de ſix heures en ſix heures, & l'on continuë juſqu'à ce que le mal ſoit guéri ; cela va ordinairement à deux jours ; mais pour cela il ne faut point avoir laiſſé refroidir le pied du Cheval : ſi on n'a point de couperoſe, on ſe ſert d'eau-de-vie ou d'eſprit de vin, ou bien du cataplaſme que voici.

Prenez une chopine de vin blanc, une demie écuelle de farine de froment, avec une demie-livre de miel & trois onces de ſain-doux ; mêlez bien le tout & le faites boüillir, puis l'appliquez ſur l'Entorſe.

D'autres font ſaigner le Cheval du côté oppoſé à l'Entorſe, & donnent pour reméde l'emplâtre dont voici la compoſition.

Il faut prendre trois oignons, les bien faire cuire entre deux cendres après en avoir ôté les premieres enveloppes, enſuite les mêler avec farine d'orge & une demie-livre de miel, puis faire de tout une boüillie qu'on applique ſur l'Entorſe.

Ou bien, ayez de la terebentine, feüilles de ciprés & de ſaules, & racines de guimauve ; faites-les bien cuire en eau, où vous ajoûterez de la farine d'orge délayée & du ſain-doux ; faites-en une boüillie dont vous vous ſervirez en guiſe de cataplaſme.

D'autres prennent de la farine folle qui vole dans les moulins, & qui s'at-

tache aux murs, du mirte & de la noix de galle pulverisée, avec suif de mouton & vinaigre; ils font cuire le tout, & employent cet emplâtre chaudement.

Autrement, prenez de la farine d'orge, bol-armenic, sang-de-dragon & terebentine; faites cuire le tout en forme de boüillie, & en formez un cataplasme que vous mettrez sur la jambe disloquée.

Si tous ces remedes ne guérissent pas le Cheval, il faudra environner le boulet de raies de feu sans percer le cuir, pour y appliquer le remede que voici.

On prend de l'huile de laurier, huile rosat, de cumin & de camomile, de chacun trois onces, demie-livre d'huile d'olive, pareille dose de sain-doux, terebentine & huile d'aspic, de chacune une once; on fait fondre le tout à petit feu en le remuant avec une spatule; & lorsque ces drogues sont fonduës & bien incorporées, on en frotte chaudement le boulet du Cheval tous les deux jours, jusqu'à ce que cet emplâtre ait fait escare: pour guérir les playes faites par le feu, on les frotte avec eau-de-vie ou de la poudre d'alun brûlé.

Au surplus, voyez *Nerf-ferru*.

ENTR'OUVERT. Les Chevaux s'entr'ouvrent quelquefois, lorsqu'ils font des efforts violents.

Remede. Quand l'épaule d'un Cheval est entr'ouverte, il faut y remédier au plûtôt; & pour cela on fait nager le Cheval à sec, ensuite on le saigne au coû du côté dont il est malade, ensuite on lui applique une emmiellure faite de cette maniere.

Emmiellure pour effort d'épaule ou de hanche.

Prenez demie-livre de cumin, autant de farine de lin, quatre onces de gomme Arabique, deux onces de gomme-Adragan, camomile, roses rouges, de chacun deux onces; terebentine & miel, de chacun six onces; vieux-oing une livre: faites boüillir le tout ensemble avec de la lie de vin rouge en cette maniere; mettez dans un pot une pinte de lie de vin rouge & une livre de vieux-oing; quand le tout sera bien chaud & incorporé ensemble, ajoûtez le miel & la terebentine, la gomme Arabique & la gomme-Adragan pilées; le tout étant bien incorporé en remuant toûjours, ôtez le du feu, & aussi-tôt ajoûtez-y le reste des drogues; sçavoir le cumin en poudre, la farine de lin, camomile & roses; remuez très-bien le tout, & en chargez ou frottez le Cheval à contre-poil, & continuez de deux jours l'un, puis le déchargez; & s'il boite encore, frottez-le avec de l'huile d'aspic & l'emmiellure par-dessus, deux ou trois fois.

Pilules purgatives.

Prenez une livre de lard gras & le faites dessaler, aloës une once, turbit une once, sené une once, saffran demi-gros, regliſſe deux onces; mettez le tout dans un mortier avec le lard dessalé; pilez bien le tout ensemble avec de la farine d'orge, & en formez des pilules comme des petits œufs qu'il faut rouler sur de la farine d'orge, & les faire avaller au Cheval avec

une pinte de vin ou bierre; le Cheval doit être bridé quatre heures avant & quatre heures après la medecine.

Autre emmiellure très-bonne pour effort d'épaule ou de hanche.

Prenez les quatre onguents chauds; ſçavoir, aregon, martiatum, althea & agrippa, de chacun quatre onces, huile de laurier autant; faites fondre le tout avec une livre de graiſſe de Cheval & autant de miel; mêlez bien le tout enſemble & l'ôtez du feu; ajoûtez-y cumin, fénu-grèc & graine de lin, de chacun trois onces en poudre très-fine; bois de Blois ou bol fin, bien pulveriſé, quatre onces, maſtic deux onces; mêlez bien le tout & ajoûtez-y ſuffiſamment de la farine de lin pour l'épaiſſir en conſiſtence d'emmiellure.

Saignez le Cheval, mêlez ſon ſang tout chaud dans l'emmiellure encore chaude, & chargez le Cheval, c'eſt-à-dire l'épaule malade; le lendemain, ſans ôter la charge, remettez-en une autre, l'épaule enflera; il faut auſſi qu'elle enfle.

Deux jours après, frottez toute l'épaule avec de la graiſſe de Cheval, le lendemain avec de l'eſprit de vin, le troiſiéme jour avec ſavon noir; laiſſez-le deux jours ſans y toucher, puis vous le déchargerez avec de l'eau de forge des Marêchaux, tiéde; le poil tombera, & le Cheval ſera guéri.

Je ſuppoſe que dès le premier jour on a entravé le Cheval des deux jambes, & qu'il a eu les entraves juſqu'à la fin.

Si tous ces remedes n'ont point guéri le Cheval, détâchez-lui le cuir de l'épaule par une ouverture qu'on fait au haut de l'épaule, & par une autre au milieu du bas; on détache le cuir par toute cette partie, & d'une ouverture à l'autre, on paſſe une corde moitié crin, moitié chanvre, après l'avoir graiſſé de ſain-doux ou de baſilicum: on tire cette corde de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures de haut en bas pour faire ſortir la matiere; & dans quinze jours il en ſort beaucoup.

Si l'épaule du Cheval enfloit de maniere qu'elle lui cauſât la fiévre, il faudroit la lui graiſſer avec huile roſat, & ſeringuer au-dedans de l'eau-de-vie: pour guérir le ſeton, on ôte ſeulement la corde, & il ſe guérit de lui-même: ſi pour tout cela le Cheval ne guérit point, il ne guérira jamais.

A la hanche on fait tirer l'épine; au lieu qu'à l'épaule on fait nager à ſec.

EPARVIN, eſt une tumeur froide & dure, groſſe comme une noix, qui s'engendre au-deſſous du jarret, & en-dedans ſur les os de la jointure: ce mal vient aux Chevaux ou par nature & par trop de fatigue. Les jeunes Chevaux y ſont plus ſujets que les vieux, il les fait boiter; & on remarque qu'un Cheval en eſt atteint, lorſqu'en marchant il léve la jambe tout à coup, & la hauſſe plus que de coûtume.

Remedes. Vous envoyerez le Cheval à l'eau courante pendant huit ou dix jours, le tenant dedans un bon quart d'heure; puis vous y donnerez le feu, & obſerverez d'arrêter la veine deſſus & deſſous le jarret avec le feu & une raye au long de la veine, depuis l'endroit où elle eſt arrêtée en haut, juſqu'au bas: faites un onguent pour panſer la plaie que l'eſcarre du feu laiſſera, avec du ſain-doux & du verd de gris; il y en a qui, après qu'ils ont donné le feu, ne penſent la plaie qu'avec de l'eau-de-vie deux ou trois fois le jour.

Autre reméde. Faites ſaigner le Cheval au plat de la cuiſſe, prenez une livre de graine de lin bien battuë, & la faites bien boüillir dans un pot avec une livre de miel & une livre de beurre frais ; vous en frotterez le mal pendant neuf jours, puis vous ferez barrer la veine, & lui ferez donner le feu ; enſuite vous prendrez deux onces de gomme adragan en poudre, que vous ferez cuire avec demi-ſeptier de fort vinaigre, deux onces de fleurs de ſoulfre, une livre de miel, le tout boüilli enſemble juſqu'à ce qu'il prenne corps ; épaiſſiſſez-le avec farine de froment pour en faire une emplâtre que vous mettrez deſſus le mal & le banderez après qu'on y aura mis le feu : il faut laiſſer cet emplâtre juſqu'à ce que l'eſcarre ſoit tombée ; on la baſſinera tous les jours avec bonne eau-de-vie le matin & le ſoir ; & ſi c'eſt en Eté, on menera le Cheval à l'eau.

Il y a deux ſortes d'Eparvin, l'Eparvin ſec & l'Eparvin de bœuf : celui-ci eſt plus dangereux ; & on l'appelle ainſi, parce que les bœufs y ſont fort ſujets. Lorſque la tumeur eſt reſoûte, bien des gens pour la deſſécher y appliquent une emplâtre compoſé de noix de galle pulveriſée, de gomme adragan, de ſang de dragon, de bol armenie & de terre ſigillée, le tout mis en poudre ; ils y mêlent de l'huile roſat & bon vinaigre, enſuite ils font boüillir le tout & l'appliquent ſur le mal.

ETOURDISSEMENT. C'eſt le plus ſouvent en Eté qu'ils prennent aux Chevaux ; ils ont la tête lourde & toûjours baiſſée, les yeux troubles & enflez, ſont comme aſſoupis & ne marchent qu'avec peine, ſouvent même tournoyent, s'appuyent contre tout ce qu'ils trouvent, ou tombent.

En Hyver, on tient le Cheval qui en eſt attaqué, dans une écurie bien chaude avec bonne litiere, pour qu'il ne puiſſe ſe bleſſer ; en Eté on le met dans un lieu frais ; on le nourrit de foin, d'avoine & de ſon moüillé & mêlé avec une once de foye d'antimoine : on lui donne quelquefois pour breuvage de l'eau détrempée de farine d'orge, & pour nourriture des pelotes faites de ſon de froment paitri avec du miel, poudre de bayes, de laurier & regliſſe, le tout bien incorporé.

Il ne faut donner de nourriture au Cheval que peu à peu, pour qu'il puiſſe mieux la digerer ; & pour diſſiper les humeurs qui cauſent l'étourdiſſement, on le ſaigne des flancs ou des jambes ; quatre jours après, il faut le purger : pour cela, faites infuſer trois onces de ſené dans quatre livres d'eau, ajoûtez y deux onces d'agaric ratiſſé & ſix onces de miel ; faites boüillir & infuſer le tout, coulez-le & le donnez à boire au Cheval quatre heures après qu'il aura été bridé, & ne lui donnez à manger qu'au bout de quatre autres heures.

On peut auſſi lui donner des pillules compoſées de lard deſſalé, d'agaric & de maſtic, le tout paitri dans du vin, & y mêler ſi on veut de la poudre de ſené dans du ſon.

Les lavemens faits de racines de violettes, de miel roſat & de ſel, ſont encore fort bons contre les Etourdiſſemens.

Le FARCIN eſt proprement une tumeur avec ulcére qui vient d'une corruption de ſang, que l'on compare à la maladie de Naples, parce qu'il conſomme & détruit le ſang du Cheval ; & s'il n'eſt ſecouru par de bons remédes, il en meurt.

Il y a plusieurs sortes de Farcins ; sçavoir, le Farcin volant, le Farcin cordé, le Farcin cul-de-poule, & le Farcin interieur.

Le Farcin *Volant* se connoit par certains boutons qui viennent par tout le corps, comme des clouds ; ce farcin est facile à guérir.

Le Farcin *Cordé* se connoît par les grosses duretez en forme de cordes, qui viennent entre cuir & chair, & toûjours le long des veines, particulierement de celles du plat des cuisses & le long du ventre : il se forme dans ces cordes des boutons qui s'ulcerent & jettent du pus & de la matiere au-dehors.

Le Farcin *Cul-de-poule* est très-difficile à guérir : on le connoît par des gros boutons, qui venant à percer, sont sans pus, presque toûjours caleux & ont les bords de l'ulcere teints d'un noir rouge : on appelle ainsi ce Farcin, parce que ses boutons ressemblent à un cul-de-poule.

Le Farcin *Interieur* produit des boutons entre cuir & chair, comme des clouds qui attachent la peau à la chair ; si on n'y remédie bien-tôt, le mal rentre & cause un grand desordre & souvent la mort : il y a cependant des Farcins de cette espece qui s'attachent en dedans le cuir détaché de la chair ; il vient presque toûjours au-devant du poitrail, & se guérit assez facilement.

Plus le Farcin est attaché au corps & moins mouvant, plus il est difficile à guérir ; & lorsqu'il a été attaché & qu'il se détache, c'est une marque de prompte guérison ; plus aussi le farcin commence loin de la tête, plus il est difficile à guérir, & le premier bouton qui paroît est ordinairement le dernier guéri ; du moins quand il l'est, le Cheval est comme guéri.

Aussi-tôt qu'on s'apperçoit du Farcin, il faut tirer du sang au Cheval ; & quand on est en doute si c'est le Farcin ou non, on n'a toûjours qu'à le saigner ; si c'est le Farcin, il sortira d'autres boutons, ou celui qui a paru grossira ; & si ce n'est point le Farcin, le bouton diminuëra, séchera & sera bien-tôt guéri.

Le Cheval prend le Farcin lorsqu'il est voisin d'un autre qui en est infecté, parce que ce mal se communique. Le Cheval le gagne aussi pour trop manger d'avoine, sur tout quand elle est nouvelle : le foin nouveau mangé avant qu'il ait sué, cause aussi le Farcin, ainsi que le trop grand travail dans les chaleurs de l'Eté, & la grande abondance de sang quand il est échauffé. Le Farcin vient encore aux Chevaux lorsqu'on veut les engraisser trop tôt après avoir eu beaucoup de fatigue, principalement quand ils sont maigres & échauffez ; de même, le trop de nourriture fait naître le Farcin si on n'exerce pas les Chevaux avec prudence, & si on ne les saigne pas souvent ; un Cheval farcineux doit travailler, mais modérément ; il ne doit point manger d'avoine quand on le traite, ni de quinze jours après ; mais si on le travaille trop, on lui échauffe davantage le sang, ainsi le Farcin en devient plus rebelle : s'il ne fait aucun exercice, il est mal-aisé de le guérir ; car le travail reglé dissipe beaucoup les mauvaises humeurs.

Remède pour le Farcin, par breuvage. En Eté, on guérit le Farcin avec du plantin aquatique, duquel vous prendrez le jus d'une bonne poignée, avec chopine de bon vin blanc que vous donnerez au Cheval tous les matins, l'ayant tenu deux heures bridé avant, & autant après la prise ; vous continuërez huit jours, afin de sécher les boutons ; vous lui ferez bonne lessive

de chopine de bon vinaigre, cendre de ſarment deux poignées, que vous ferez boüillir enſemble un *Miſerere*, & quand il aura boüilli vous en laverez les boutons, les ayant bien nettoyez auparavant, & continuërez trois ou quatre jours ; enſuite vous vous ſervirez de l'onguent qui ſuit.

Prenez demie-livre de mercure, quatre gros de bon ellebore noir & autant de cantarides, quatre onces de ſtaphiſaigre, deux onces de vitriol calciné ; toutes ces choſes étant réduites en poudre, vous les incorporez avec deux livres de graiſſe en cette maniere : mettez la graiſſe dans un mortier, & mêlez avec le pilon peu à peu le mercure, juſqu'à ce qu'il ſoit tout incorporé ; mêlez enſuite les autres drogues réduites en poudre bien menuë, en les broyant avec le pilon l'une aprés l'autre, & gardez cet onguent au beſoin.

Pour vous en ſervir après avoir lavé & bien nettoyé les boutons avec le vinaigre ci-deſſus, laiſſez ſecher le Farcin de l'humidité du vinaigre ; puis tous les boutons qui ſeront vifs & écorchez, paſſez deſſus legerement avec un pinceau de cet onguent, empêchant qu'il ne coule ; & continuez trois jours de ſuite ; laiſſez tomber les écarres ; & ſur la chair vive, lorſque l'écarre ſera tombée, frottez avec du jus d'herbe, nommée *Eclaire*, en Latin *Chelidonia major*, elle a le ſuc jaune ; & ſur le tout, de la Chaux vive réduite en poudre, que l'on appelle blanc d'Eſpagne, & continuez juſquà guériſon.

Autre remède pour le Farcin, par application. Faites ſaigner le Cheval de la groſſe veine du coû, & le purgez en cette maniere ; prenez deux onces d'aloës très-fin, demi-once de turbit & deux onces de thériaque du meilleur : pilez l'aloës & le turbit, & l'incorporez avec le thériaque dans un mortier à force de piler & broyer ; puis faites-en des pelotes ou pillules groſſes comme un petit œuf de poulette, & les roulez ſur de la poudre de regliſſe ; faites-les avaller au Cheval avec une pinte de vin ; qu'il ſoit bridé cinq heures avant & quatre heures après la priſe, & promenez-le au pas ſous l'homme une heure après la priſe. Il commencera à purger vingt-quatre heures après qu'il aura pris la medecine : quand il ne purgera plus, faites-lui faire une inciſion au front, ayant préparé des racines de guimauves, d'hiebles & de pavots ſauvages, autrement dit *Coquelicots :* ces racines étant ratiſſées, vous les fendrez par brins de la groſſeur d'une paille & de la longueur de deux travers de doigt, & en prendrez quatre brins de chaque ſorte : après avoir raſé le poil au Cheval, vous lui fendrez le cuir en croix au milieu du front, & le détacherez de la chair & des os ; vous appliquerez ces racines dedans, en croix par-deſſous le cuir ; & afin qu'elles ne tombent pas, vous ferez une grande emplâtre de poix noire ſur du cuir, laquelle vous ferez bien chauffer, & lui appliquerez deſſus toute l'ouverture, pour empêcher que les racines ne tombent : ſi l'emplâtre ſe défait, il la lui faut remettre, & des racines auſſi en cas qu'elles ſoient tombées. Il faut que les racines demeurent là un mois entier, & le Farcin guérira ſi on en frotte les boutons vifs avec l'onguent ci-deſſus.

Autre remede pour le Farcin, par les oreilles. Prenez une poignée d'herbe nommé Rhuë, une poignée de lierre terreſtre ; & afin que vous n'y ſoyez pas trompé, prenez garde qu'il n'eſt pas comme le liere qui s'attache aux murailles : ſa forme eſt toute differente, l'odeur auſſi, & il meurt tous les

Hyvers,

Hyvers, ce que l'autre ne fait pas ; prenez auſſi une demie poignée de ſuie de cheminée de la plus fine, la moitié autant de ſel commun, & demi-verre de fort vinaigre, trois ou quatre gouſſes d'ail ; pilez bien le tout & en tirez le jus, puis vous briderez vôtre Cheval à l'heure de minuit & à ſix heures au matin ; vous lui mettrez la moitié de ce jus dans une oreille en broyant l'oreille & mettant le jus peu à peu, & enfin la moitié du marc ; bouchez l'oreille & la liez bien fort avec un cordon de ſoie rouge : faites-en autant à l'autre oreille, & liez-la bien près de la tête ; laiſſez vôtre Cheval bridé juſqu'à midi, enſuite débridez-le & le traitez à l'ordinaire.

Le lendemain ſaignez-le des deux côtez du coû au matin, avant qu'il ait mangé & le tenez bridé après la ſaignée trois heures.

Le jour après la ſaignée au matin, coupez les cordons des oreilles ſans ôter ce qui eſt dedans, car il ſe ſecouëra aſſez de lui-même ; nettoyez bien les boutons vifs avec de l'urine, & étant ſecs, poudrez-les legerement avec du ſublimé en poudre : continuez à les nettoyer & poudrer deux jours de ſuite ; laiſſez tomber l'eſcarre ſans y rien mettre, puis poudrez la chair vive avec de l'alun brûlé, & vous en aurez contentement ; car ſi le Farcin eſt guériſſable il guérira ; il y en a qui ne guériſſent jamais.

Autre remede pour le Farcin, avec le feu. D'abord qu'on s'apperçoit que le Cheval a le Farcin, il le faut mettre au ſon ſans lui donner d'avoine, & enſuite lui tirer du ſang ; le lendemain de la ſaignée il faut le purger de cette maniere.

Prenez ſené aloés très-fin & jalap, le tout en poudre, de chacun une once, deux dragmes de ſcamonée, une muſcade rapée & un gros d'anis, le tout mêlé dans une chopine d'huile d'olive, & faites-le avaller au Cheval ; rincez le pot & la corne avec une chopine de vin blanc ; il faut que le Cheval ait été bridé cinq heures avant & autant après, & d'abord qu'il aura pris la medecine, il faut le couvrir & le promener demi-heure le tenant en main, puis le remettre à l'écurie, & qu'il ne mange point de foin du tout juſqu'à ce qu'il ne purge plus depuis le moment qu'il a pris le breuvage, vingt-quatre heures après, s'il n'a pas commencé à purger, promenez-le une demie-heure en main, & d'heure en heure promenez-le juſqu'à ce qu'il purge.

Quand il purgera ſi vous le promenez de temps en temps, il en purgera plus facilement & ſe portera mieux.

Quand le Cheval ne vuidera plus, laiſſez-le bien reprendre ſon appetit & ſon bon corps ; pour lors vous lui donnerez le feu de cette maniere : entourez toutes les cordes de raies de feu en couleur de ceriſes ſans percer le cuir, & quand il y a beaucoup de diſtance d'un bouton à l'autre, rayez d'une barre en travers, comme ſi vous vouliez figurer une échelle, & ne mettez rien ſur les raies ni ceroüenne ni autre choſe.

Il faut percer avec un gros bouton de feu tous les boutons qui ſeront mûrs & dans leſquels il y aura de la matiere.

Il faut du même bouton de feu percer le bout de la corde aux deux extrêmitez, afin de l'arrêter.

Les eſcarres étant tombées, il faut mettre de la poudre de chaux-vive aux endroits d'où l'eſcarre eſt tombée : ſi la chair ſurmonte, il faut mettre le feu encore plus avant, & l'eſcarre étant tombée, mettre ſur les chairs vi-

ves de l'alun brûlé ou quelque autre poudre deſſicative.

Pour faciliter la guériſon du Cheval, on lui pourra donner dans du ſon moüillé de la fleur de ſouffre, peu au commencement de peur de le dégoûter, augmenter tous les jours juſqu'à une once par jour, & continuer juſqu'à ce qu'il en ait mangé une livre. La fleur de ſouffre purifie le ſang; & comme le farcin ne vient que d'un ſang corrompu & échauffé, elle ne peut contribuer qu'à le guérir radicalement : cette maniere de guérir avec le feu, eſt une des meilleures.

Excellent breuvage qui ſeul guérit le Farcin. Pour que ce breuvage faſſe ſon effet, il faut que le Cheval qui a du Farcin n'ait pas eu d'autres remédes que celui-ci ; il veut être employé ſeul auſſi-tôt que le Farcin eſt déclaré, & il ne manquera point de le guérir.

Tirez du ſang à vôtre Cheval, l'ayant mis au ſon deux jours auparavant, enſuite préparez le breuvage qui ſuit.

Prenez une poignée de racines de moli d'Homere qui n'eſt autre choſe que le plantin aquatique, en Latin *Plantago aquatica*, ratiſſez-les bien & les concaſſez, prenez une demie-poignée d'un arbriſſeau qu'on nomme la ſabine, deux poignées de l'herbe nommée la berle & deux poignées de creſſon.

La berle & le creſſon croiſſent tout auprès l'une de l'autre dans l'eau : hachez menu ces herbes & même la ſabine, puis mettez le tout dans un pot ou cruche de grais dont l'entrée ſoit étroite, avec deux pintes & chopine de vin blanc & trois onces de bon eſprit de vitriol ; bouchez bien la cruche & laiſſez infuſer le tout à froid deux fois vingt-quatre heures, en remuant ſouvent le marc avec un bâton bien net.

Deux jours après la ſaignée, bridez le Cheval dès minuit, & à ſix heures au matin vuidez doucement cinq demi-ſeptiers ou environ du vin qui eſt dans la cruche, ſans mouvoir ni brouiller les herbes ; faites-le avaller au Cheval avec la corne, puis montez deſſus & le faites cheminer une bonne heure au pas ou au trot, & enſuite un peu vivement : s'il ſuë ſans ſe mettre hors d'haleine, c'eſt tant mieux ; remettez-le à l'écurie bridé juſqu'à midi, & vous lui donnerez à manger à l'ordinaire après midi.

A minuit, rebridez-le, & à ſix heures au matin donnez-lui le reſte du breuvage ſans preſſer le marc, mais ſeulement bien égouter la cruche ; promenez-le une heure comme le jour précedent, & ne le débridez qu'à midi.

Qu'il mange encore du ſon moüillé ſept ou huit jours, après quoi il n'y a plus rien à lui donner ; mais il faut mettre ſur les boutons ce qui ſuit : il faut bien nettoyer tous les boutons qui ſont crevez avec du vin chaud, & ayant laiſſé ſécher l'humidité qui eſt reſtée du vin, frottez-le avec le bain ſuivant.

Pour laver les boutons du Farcin. Prenez verd de gris en poudre très-fine quatre onces, de couperoſe blanche autant, de couperoſe d'Allemagne trois onces, d'alun de roche autant, ſel fin une once, le tout en poudre groſſiere, hormis le verd de gris qui ſera en poudre fine, puis mettez dans un pot une pinte de très-fort vinaigre & le mettez ſur le feu ; quand il bout mettez toutes les drogues hors le verd de gris, laiſſez-les cuire & boüillir un demi-quart-d'heure, ôtez-les du feu & mettez-y tout d'abord le verd de gris, remuez le tout & le laiſſez refroidir à demi ; entortillez un linge autour du

bout d'un bâton ou avec un pinceau, frottez tous les boutons ouverts avec cette compoſition chaude & continuez à les laver de deux jours l'un, juſqu'à ce qu'ils ſoient guéris.

Reméde éprouvé pour le Farcin, de quelque eſpece qu'il ſoit. Prenez deux onces de turbit, une poignée de racines de plantain aquatique, demie poignée de ſaxifrage, qui eſt une herbe qui reſſemble à la pimprenelle; pilez les herbes & les racines, melez enſuite le turbit avec les herbes, mettez le tout infuſer dans une pinte de vin blanc pendant vingt-quatre heures, puis paſſez le tout au travers d'un tamis ou linge, & jettez le marc; faites avaller l'infuſion au Cheval qui ſera bridé quatre heures avant & autant après; couvrez-le bien & promenez-le une heure au pas. Au retour de la promenade, prenez muſc, vif-argent & poudre à canon, deux grains de chacun; pilez le muſc & la poudre, mêlez le vif-argent avec le tout & l'introduiſez dans un tuyau d'une groſſe plume d'oye, & le bouchez avec de la cire neuve, faites une ouverture au milieu du coû du Cheval du côté hors du montoir, détachez le cuir avec une ſpatule allant en bas & cachez tout le tuyau de plume dans la peau: laiſſez-le de la ſorte.

Le breuvage ſe doit réïterer huit jours après, mais il ne faut point ſaigner le Cheval & il guérira; pour les boutons frottez-les avec ce qui ſuit.

Prenez trois demi-ſeptiers de vinaigre dans lequel vous mettrez une grande poignée de lierre terreſtre, une once de vitriol verd; faites-les boüillir juſqu'à la réduction de la moitié; ôtez-le du feu & le laiſſez refroidir, étant froid lavez les boutons qui ſeront vifs, enſuite poudrez-les de chaux vive en poudre fine; faites cela de deux jours en deux jours, & tout ira bien.

Cauſtic pour extirper les boutons de Farcin. Prenez une once d'arſenic, de ſublimé, couperoſe blanche & alun, de chacun deux onces, trois onces de verd de gris; réduiſez tout en poudre ſubtile & tamiſée que vous mettrez avec une livre & demie de miel & chopine de vinaigre; vous ferez cuire le tout à petit feu clair, & remuërez avec une ſpatule de bois en évitant la fumée: il faut cuire le tout juſqu'à ce qu'il s'épaiſſiſſe; pour lors ôtez le du feu, & remuez toûjours juſqu'à ce que la compoſition ſoit froide; & pour qu'elle le ſoit plûtôt, mettez vôtre pot dans l'eau juſqu'au près du bord; pour vous en ſervir, il faut nettoyer tous les boutons vifs avec du vin chaud pour en ôter toutes les croutes & ordures, puis frotter legerement avec cette compoſition tous les endroits vifs, & continuez quatre jours de ſuite avec le cauſtic, prenant garde d'en mettre très-peu; car s'il y en a trop, il coulera en bas & cauteriſera par tout où il touchera; au lieu que ſi on en met peu à chaque fois, il n'y en aura pas aſſez pour faire tomber des eſcarres, ſinon au lieu où il ſera appliqué: les eſcarres tombées, on poudrera la chair vive avec de la chaux en poudre qu'on appelle blanc d'Eſpagne.

Si les boutons ſont en matiere & qu'ils ſoient mols, il les faut percer & faire ſortir la matiere, puis y mettre de l'onguent comme on vient de dire pendant quatre jours de ſuite.

Si on veut arrêter la corde, il en faut couper le bout en cette maniere; il faut raſer le poil ſur le bout de la corde environ quatre doigts de long, & graiſſer cela légerement de ce cauſtic tous les jours juſqu'à ce que l'on voïe que l'eſcarre ſe détache, pour lors il faut laiſſer tomber l'eſcarre d'elle-même.

FE'VE. *Voyez* Lampas, c'eſt la même choſe.

Le FIC eſt une eſpece de poireau qui vient à la ſole du pied du Cheval. Il eſt aiſé à connoître, car il en eſt détaché, & jette une eau qui ſent très-mauvais. Le Fic paroît au milieu de la fourchette vers le talon, ſouvent même il ſurpaſſe la hauteur de la fourchette ; on en voit auſſi qui naiſſent à côté de la fourchette, quelquefois ſous la ſole ; & s'il eſt ſur la fourchette & qu'il porte à terre quand le Cheval marche, il le fait boiter tout bas : on ne doit point acheter de Chevaux qui en ont eu.

On connoît qu'un Cheval a eu des fics & qu'il en a été guéri, par le pied qui en a été atteint & qui eſt plus grand que les autres.

Pour remédier au Fic, il faut parer le pied du Cheval & couper la ſole & l'ongle qui eſt autour de la playe. Si en voulant déraciner le Fic le ſang venoit, à quoi il faut bien prendre garde, on mettroit pour premier appareil, un reméde fait avec de la térebentine & de la ſuie de cheminée ; on applique cela chaudement, & de la filaſſe par deſſus, on bande bien le tout & on y met des écliſſes pour arrêter le ſang.

Le tout étant bien découvert, on prend deux livres de miel, chopine d'eau-de-vie, ſix onces de verd-de-gris pulveriſé finement, ſix onces de couperoſe blanche auſſi en poudre, quatre onces de litarge, & deux gros d'arſenic, le tout mis en poudre & mêlé avec le miel dans un pot de terre neuf ; faites-le cuir ſur un petit feu, le remuant ſouvent, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en conſiſtance d'onguent, qu'on met ſur des plumaceaux pour être appliqué ſur le Fic. On met l'onguent à froid avec un bon bandage : il faut que la filaſſe dont on ſe ſert ſoit bien ſéche, & que les plumaceaux ou tentes ſoient bien roulez & fermes avant que d'y mettre de l'onguent, & que le Cheval ſoit dans une Ecurie qui ne ſoit point humide. On l'aiſſe l'appareil deux fois vingt-quatre heures ſur le Fic, & après l'avoir ôté, il faut bien nettoyer le mal avec la filaſſe, le bien laver & y mettre de l'onguent, & rebander le mal comme auparavant. Si après un ou deux appareils, le Fic ne ſe reſſerre pas aſſez & qu'il reverdiſſe trop, on mêle avec la moitié de la compoſition trois onces de très-bonne eau-forte le tout à froid.

Si le Fic eſt au pied de derriere on en agit de même, & on a ſoin d'ôter la fiente que le Cheval fait deſſous ſes pieds, parce que l'humidité eſt contraire à ce mal. Si le Cheval qu'on traite eſt dégoûté donnez-lui quelques bons lavemens rafraîchiſſans avec le policreſte, & à manger du ſon moüillé avec le foye d'antimoine.

Le Fic étant guéri, il eſt abſolument néceſſaire de barrer les veines dans le pâturon du pied, pour couper le chemin à la nourriture du mal ; cela fait, il ne reſte plus qu'à faire revenir la chair néceſſaire pour remplir certains creux qui ſe forment dans le pied au droit de la fourchette ou ailleurs : pour cela, on prend de la vieille corde qu'on pille avec de la poix-réſine, puis on la met ſur la plaïe, cela fait revenir la chair ; mais ſi elle venoit en trop grande abondance, comme il arrive quelquefois, après avoir appliqué une ou deux fois le reméde, on la lave avec de l'eſprit-de-vin.

Lorſque la chair eſt revenuë par tout, on la deſſéche avec de la poudre de tartre calciné ; elle fait une croute qu'on n'ôte point, & qu'il faut laiſſer tomber d'elle-même, & mettre par-deſſus de la chaux-vive en poudre délayée avec de l'eau-de-vie.

FIE'VRE, c'eſt une chaleur contre nature qui vient d'un ſang agité par des mauvaiſes humeurs ; il y a trois ſortes de fiévres, la fiévre ſimple, la putride & la peſtilentielle. On s'apperçoit qu'un Cheval a la fiévre, lorſqu'il reſpire difficilement, qu'il a de grands batemens de flancs, qu'on lui ſent la bouche & la langue échauffée, & tout le corps dans une chaleur exceſſive, & enfin lorſqu'on lui remarque les lévres noirâtres, ſéches & pendantes, les oreilles baſſes, & les veines enflées ; le Cheval chancelle, il ne ſe couche que rarement, & s'il ſe couche il ſe releve d'abord, il perd le manger ou ne mange que par boutade, le cœur lui bat contre les côtes, ſes yeux ſont triſtes & luiſans, il ne marche qu'à peine, & s'abandonnant lui-même il paroît tout ſtupide.

Ces marques doivent faire craindre pour le Cheval, ſi on n'y apporte du remède.

Remedes. La premiere choſe qu'on doit faire dans le commencement qu'un Cheval a la fiévre, c'eſt de lui donner peu de nourriture ; & ſi dans trois jours il n'en guérit pas ou n'a quelque intermiſſion, il eſt fort en danger ; on ne doit point purger un Cheval quand il a la fiévre, la purgation ne fait qu'irriter les humeurs qui cauſent le mal.

Lorſque le Cheval n'a que la fiévre *ſimple*, il faut auſſi-tôt le ſaigner à la veine du coû, & lui tirer environ trois livres de ſang, & le même jour lui faire prendre un lavement compoſé de cette maniere.

Mettez dans un pot trois pintes d'eau, ajoûtez-y trois onces de policreſte, deux poignée d'orge entiere, faites-les boüillir un boüillon, & y mettez mercuriale, bettes, feüilles de violettes & parietaire de chacune trois poignées, faites boüillir le tout pendant demi quart d'heure ; ôtez la décoction du feu, laiſſez-la refroidir à demi, & l'ayant coulée ajoûtez-y trois onces de Lénitif fin, un quarteron d'huile-roſat, & le faites prendre tiéde au Cheval.

Le lendemain frottez tout le corps du Cheval avec des bouchons de paille pour faire tranſpirer les humeurs groſſieres : pour boiſſon on fait boüillir de l'eau dans laquelle on fait fondre quatre onces de criſtal mineral, & l'ayant laiſſé refroidir on y mêle un peu de farine pour la blanchir, puis on la donne à boire au Cheval autant qu'il en veut.

D'autres font boire au Cheval une eau où l'on aura mis boüillir de la racine de chiendent, d'oſeille & de fraiſier de chacune quatre onces, & l'ayant coulée ils y ajoûtent de l'eſprit de vitriol, & y mêlent du ſon pour blanchir l'eau.

Pour nourriture ſi c'eſt en Eté, on lui donne des feüilles de vigne, de la chicorée, des laituës ou des herbes fraîches : ſi c'eſt en Hyver on le nourrira de bon foin humecté d'un peu d'eau & point d'avoine. Le Cheval mangera peu, mais cela ne ſera rien, pourvû que le mal ne dure pas plus de trois jours : S'il paſſe ce temps attachez au maſtigadour un linge avec aſſa fœtida, & ſabine concaſſée groſſierement de chacun demie once, une once de régliſſe rapée, autant de ſucre, & le faites mâcher au Cheval ; cela lui déchargera le cerveau & il lui prendra envie de manger ; pour lors on pourra lui donner du ſon moüillé avec le foye d'antimoine en poudre : Si ſon appetit ne revient point, vous lui ferez prendre de l'orge mondé cuit ſeulement avec de l'eau, ou bien une bouillie faite avec farine d'orge.

On réitere la ſaignée & les lavemens, au cas que la fiévre continuë ; on

ne ceſſe point auſſi de frotter le corps du Cheval avec bouchons de paille ou de foin.

La fiévre *putride* eſt plus ordinaire en Eté qu'en aucun autre temps, & particulierement dans les païs chauds. Les jeunes Chevaux y ſont plus ſujets que les vieux. On connoît qu'un Cheval en eſt attaqué, par la langue & le palais qui ſont noirâtres, ſecs & arides ; il a tout le corps en chaleur ; il porte la tête baſſe, il a les yeux rouges, l'haleine chaude, & le cœur lui bat beaucoup.

Pour y remédier, il faut d'abord ſaigner le Cheval, tantôt du coû, des tempes & larmiers, tantôt des arcs, des flancs & du plat des cuiſſes, ſelon que le mal l'exige. Si c'eſt en Eté on donnera au Cheval de l'orge en verd ou d'autres nourritures, ainſi qu'on l'a dit ; & pour ſa boiſſon on fera diſſoudre deux onces de tartre blanc en poudre, dans deux pintes d'eau qu'on fera boüillir pendant un quart d'heure & qu'on verſera après dans un ſceau d'eau avec une poignée de farine d'orge ; on lui en donnera tant qu'il en pourra boire, on pourra auſſi lui donner de l'eau compoſée de cette maniere.

Mettez une pinte d'eau dans un pot, & deux onces de ſel de tartre que vous ferez diſſoudre à chaud & les verſerez enſuite dans un ſceau ; remettez dans le même pot une autre pinte d'eau avec une once de ſel ammoniac en poudre, faites-le auſſi diſſoudre à chaud, puis vous le verſerez dans le même ſceau que vous emplirez d'eau commune : faites boire de cette eau au Cheval, & faites-lui prendre des lavemens de cette compoſition, prenez cinq chopines de petit lait de vaches, deux onces de ſcories de foye d'antimoine en poudre, faites boüillir le tout deux ou trois boüillons ; puis ôtez-le du feu, ajoûtez-y deux pommes de colloquinte coupées menu, laiſſez refroidir à demi cette compoſition ; coulez-la, preſſez & jettez le marc ; mettez-y un quarteron de beurre & la donnez tiede au Cheval.

Quant à la fiévre *peſtilentielle*, elle vient d'un air corrompu ; & quand l'Ecurie en eſt infectée, il en faut incontinent retirer les autres Chevaux, & ne les y point remettre qu'elle n'ait été bien nettoyée & parfumée.

Dès qu'on apperçoit qu'un Cheval en eſt attaqué, on le ſaigne avant que de le faire boire ; s'il avoit bû il faudroit attendre au lendemain ; deux ou trois heures après la ſaignée, on délaïe de la thériaque ou de bon orvietan & de laloës hépatique en poudre, de chacun un once, demi once de confection alkerme ſans muſc, puis on met le tout dans une décoction faite avec ſcabieuſe, chardon benit & véronique de chacun une bonne poignée ; l'eau diſtilée de ces plantes eſt encore meilleure : puis on donne ce remede au Cheval l'ayant tenu bridé depuis la ſaignée environ deux heures & autant après ; enſuite on le promene une demie heure. Le lendemain & les jours ſuivans on lui donne des lavemens ; ſelon que le mal preſſe il faut réïterer le reméde, & à la ſeconde fois ne donner que la moitié de la doſe de la thériaque, de l'aloës & des confections, ſans rien diminuer de la liqueur.

Quand un Cheval eſt guéri de la fiévre, il n'eſt plus queſtion que de le purger : pour cela prenez deux onces de tartre blanc en poudre, autant de nitre fin, mettez-les dans un plat de terre, & y mettez le feu avec un charbon ardent ; le tout étant brûlé, laiſſez-le refroidir, pilez le bien & le mêlez dans une pinte d'eau & autant de vin blanc avec quatre onces de ſené ; laiſſez

infuſer le tout pendant la nuit : vous mettrez enſuite demie once de ſcamonée pour un Cheval de taille ordinaire ; ſi c'eſt pour un grand vous y ajoûterez un gros ; vous pilerez finement cette drogue, puis ayant paſſé vôtre infuſion en l'exprimant, vous mêlerez dans le mortier demie livre de miel mercuriel que vous incorporerez avec le pilon & la ſcamonée ; après cela vous mêlerez l'infuſion & donnerez le tout au Cheval qui doit être bridé quatre heures avant la priſe & trois heures après.

Le Cheval ne doit encore vivre que de ſon moüillé, & point d'avoine ; il eſt bon de le promener en main une heure, vingt-quatre heures après qu'il a pris la médecine, pour le faire évacuer plus aiſément.

FLUX DE SANG. *Voyez* piſſer le ſang.

FLUX D'URINE. *Voyez* Diſurie.

FLUX DE VENTRE, eſt une matiere que le Cheval rend par le fondement comme il l'a priſe ce qui eſt cauſé par la foibleſſe de l'eſtomac qui ne peut digerer les alimens ; & lorſqu'ils ſortent tout entiers ſans aucune marque de digeſtion il y a beaucoup à craindre. Les Chevaux ont rarement le Flux de ventre, & quand ils en ſont attaquez il eſt ſouvent mortel ; mais lorſqu'il eſt cauſé pour avoir bû de l'eau froide de puit ou de neiges fonduës en Hyver, ou pour avoir mangé de la nouvelle herbe ou pris d'autres alimens qui lâchent ; il ne faut pas être ſurpris que le Cheval jette des matieres fluïdes cela ne leur peut produire qu'un bon effet.

Le Flux de ventre peut venir à un Cheval de ce qu'il mange trop, & ce mal ſe guérit en retranchant ſa nourriture : Il vient auſſi pour manger du foin moiſi & corrompu, de l'herbe gelée, de l'avoine germée, & autres mauvaiſes nourritures.

Les entrailles du Cheval ſont pour lors extrêmement échauffées ; & quand on remarque dans les matieres qu'il jette des raclures de boyaux, il eſt à craindre qu'il ne ſe faſſe des ulcéres aux boyaux, ce qui eſt mortel ſi on ne rafraîchit promptement les entrailles. Pour tempérer cette chaleur & appaiſer la douleur que le mal excite au dedans ; on prend deux onces de racine d'Althea concaſſée & le même poids d'orge auſſi concaſſé ; on les met dans trois chopines d'eau avec une once de criſtal minéral en poudre, le tout bien boüilli enſemble & réduit en une pinte, on en donne une chopine au Cheval deux ou trois fois par jour ; ce breuvage appaiſe l'inflamation qui eſt au dedans, & adoucit l'humeur acre qui y ſéjourne.

Si on juge que le Flux de ventre ſoit cauſé par la pituite, on lui fortifie l'eſtomac par des poudres cordiales, ou bien avec de la thériaque ou de bon orviatan ou l'opiate de Kermes.

Le Flux de ventre eſt quelquefois un effet des mauvaiſes humeurs qui ſe déchargent par le fondement : mais s'il paſſe trois jours & que le Cheval devienne dégoûté, c'eſt un très-mauvais ſigne & très-dangereux ; il faut lui ôter l'avoine & lui donner du ſon moüillé avec vin rouge & de bon foin s'il en veut. On prétend que l'orge deſeché ſur une pêle au feu & moûlu, eſt ſpécifique.

Quelque fois ces remédes ne ſuffiſent point pour arrêter le Flux de ventre, c'eſt pourquoi on a recours aux lavemens.

Prenez deux poignées de ſon de froment & autant d'orge entier, une poi-

gnée de roſes-rouges, demie dragme de bon opium coupé menu ; faites boüillir le tout un quart d'heure ; ajoûtez-y des feüilles de chicorée ſauvage, aigremoine, boüillon blanc, poirée & mercuriale, de chacune une poignée ; faites-en une décoction dans du petit lait ou dans de l'eau ferrée, ſur deux pintes vous diſſoudrez ſix jaunes d'œufs, miel-roſat & ſucre-rouge de chacun quatre onces & donnez le tout tiede au Cheval.

Quand il aura rendu ce lavement vous lui donnerez deux onces de foye d'antimoine dans du ſon moüillé ou bien demi once de ſouffre avré d'antimoine.

Après ce lavement, quelques-uns ſe ſont ſervi de cette potion avec ſuccès ; quand l'antimoine n'a pas ralenti le Flux de ventre, ils prennent deux pintes de lait dans lequel ils éteignent cinq ou ſix fois une bille d'acier, ils y mêlent parmi deux onces de pepins de raiſin rotis & pillez avec une once & demie de ratiſſûre de corne de cerf calcinée & pillée très-fin, ils en font un breuvage & le donnent au Cheval.

La FORBURE ou *Fourbure*, eſt un accident qui ſurvient au Cheval, par le renverſement des humeurs, par une chaleur extraordinaire qui vient fort ſouvent d'un grand travail ; le ſang qui étoit agîté & boüillant, ſe convertit en mauvaiſe humeur qui ſe fondent & deſcendent aux parties affoiblies ; de ſorte que les nefs ſe bouchent, les muſcles s'enflent, les jambes ſe roidiſſent, & ſouvent le battement de flanc y eſt joint ; pour lors on dit que le Cheval eſt forbu & courbatu ; ce qui vient ſur-tout quand aprés un travail exceſſif, on le laiſſe refroidir tout à coup.

La forbure vient auſſi aux Chevaux dans l'Ecurie ſans aucun travail, mais ſouvent pour avoir trop mangé d'avoine, orge ou bled nouveau ou autre pâture qu'il n'a pû digerer : elle eſt plus dangereuſe que l'autre, parce que l'abondance des humeurs corrompuës eſt ſi grande, que venant à tomber en abondance ſur les jambes, il eſt mal aiſé de les ſurmonter & de remettre le Cheval en état.

On connoît que le Cheval eſt forbu lorſqu'il ne peut marcher, parce que les humeurs ſe ſont refroidies & épaiſſies : elles occupent les nerfs & font qu'il ne peut plus mouvoir les jambes qu'avec grande peine ; ſur-tout il ne peut reculer, il ne veut point manger ou mange trés-peu : Il a la peau attachée au corps, il eſt triſte & tous ces accidens ſont accompagnés d'un grand battement de cœur & de flanc qui eſt une courbature. Il y a des Chevaux forbus ſeulement du train de devant mais c'eſt un mal dangereux quand ils le ſont des quatre jambes.

Remédes. On commence d'abord par ſaigner le Cheval du coû ; on en prend le ſang dans une terrine, on y mêle une chopine d'eau-de-vie, & de cette compoſition on frotte les jambes du Cheval juſques au-deſſus du jarret ; deux heures aprés, le ſang qu'on a mis ſur les jambes étant bien ſec, mettez ſix pintes de bon vinaigre avec ſix poignées de ſel dans une terrine, frottez-en les quatre jambes du Cheval un quart d'heure à chaque jambe, & le promenez enſuite en main tout doucement l'eſpace d'une demie heure : aprés cela, vous le ramenerez dans l'Ecurie, & lui frotterez encore les jambes avec le même vinaigre & ſel : enſuite vous prendrez de la fiente de porceau, que vous ferez boüillir avec un peu de vinaigre, & auſſi-tôt vous en chargerez les

quatre

quatre pieds du Cheval ; vous le renouvellerez de six heures en six heures, jusqu'à six fois.

Au défaut de la fiente de porceau mettez lui aux pieds de l'huile de laurier toute boüillante, de la filasse par-dessus, & des écliſſes pour tenir le tout en état, il est même bon d'en mettre autour de la couronne qu'on envelopera de filasse & d'un bandeau par-dessus ; ensuite faites-lui avaller deux onces de bonne thériaque avec quatre onces de sel de tartre en poudre, le tout dans une pinte de vin ; il faut laisser le Cheval bridé deux heures avant & deux heures après, puis lui donner un lavement composé de cette maniere.

Faites une décoction de mauves, guimauves, pariétaires & mercuriale, de chacune trois poignées ; & sur deux pintes & demie de décoction, mettez-y deux onces de policreste, & un peu de beurre frais : quand le lavement est tiéde on le fait prendre au Cheval ; il ne faut point lui donner à manger qu'il ne l'ait rendu.

Quant au régime du Cheval forbu, on ne doit lui donner que du son arrosé d'eau chaude, & de la paille de froment ; & pour boisson, de l'eau blanchie : le foin & l'avoine lui sont contraires. Il ne faut point le laisser coucher de deux fois vingt-quatre heures ; on réïtere l'huile de laurier de huit heures en huit heures si le Cheval n'est point guéri : le lendemain on réïtere le breuvage & les lavemens, & on le promene en main de temps en temps sur la terre.

Si nonobstant tous ces remédes la forbure tombe sur les pieds, il faut donner des coups de bistouri sur la couronne qui sera enflée, pour faire sortir les eaux rousses ; y appliquer d'abord un astringent fait de suie de cheminée, blanc d'œufs & vinaigre, & réïterer l'astringent toutes les six heures. Lorsque les pieds seront trop hauts, il faut les parer un peu ; laissant toûjours la sole fort épaisse afin que les croissans ne poussent pas, & promener le Cheval : vous verrez que par le temps les croissans se consommeront & s'avalleront ; mais sur-tout ne faites jamais dessoller un Cheval qui a été forbu, que les pieds ne soient absolument remis & qu'il n'y ait plus rien à craindre des croissans ; les pieds qui ont des croissans sont des deux années à se rétablir ; mais on s'en sert un peu en attendant leur entiere guérison.

Quoique les Chevaux soient gueris de cette maladie, il leur reste souvent des douleurs aux pieds, qui les empêchent de marcher ferme & de poser le pied plat à terre, ils n'appuïent que le talon pour soulager la pince. Quand on remarque cela, il faut appliquer sur les pieds le remède qui suit. Prenez une pinte d'eau-de-vie, trois demi-septiers de bon vinaigre, une livre d'huile de laurier ; mêlez le tout avec suffisante quantité de farine de féves, & faites-en une boüillie que vous ferez cuire à petit feu en la remuant toûjours ; le tout étant bien cuit, on la met toute boüillante au pied du Cheval, avec de la filasse par dessus, & un bandange pour le tenir en état : il faut aussi entourer la couronne de cette boüillie, & l'y faire tenir comme au pied, excepté qu'il ne faut pas qu'elle soit si chaude. Il faut laisser ce remède pendant deux jours & le réïterer : le mal guérira s'il n'a pas été trop négligé.

FORME. C'est une tumeur charneuse & caleuse qui croit sur le devant du pâturon entre la couronne & le boulet sur l'un des deux tendons. Ce mal vient souvent pour avoir fait trop travailler le Cheval, ou lorsqu'il a reçu quelque coup en cet endroit.

Remède. Lorſque le mal eſt récent, on raſe le poil de l'endroit malade & on y applique d'abord quelques réſolutifs pour diſſiper les humeurs qui s'y déchargent & qui commencent à ſe condenſer ; en voici quelques-uns d'éprouvez.

Prenez des feüilles de mauves, guimauves, violettes, branche urſine, de chacune une poignée ; beurre vieux, huile roſat, graiſſe de veau, de chacun une once, & trois bonnes pincées de ſafran ; faites boüillir le tout & l'appliquez ſur la forme.

Ou bien mettez deſſus l'amplatre de mercure ; ou la frottez d'une décoction d'hiébles, ou bien appliquez-y un cataplaſme fait avec feüilles d'Ache.

Lorſque les humeurs ont été diverties par ces remédes, on y met un onguent dont voici la compoſition.

Prenez du galbanum quatre onces, autant d'ammoniac, faites les diſſoudre dans du vinaigre, ſtorax liquide, cire, thérebentine, opoponax, encens, de chacun un once & quatre onces de vin blanc ; après avoir réduit en poudre tout ce qui ſe peut pulveriſer, mêlez-les enſemble, & les faites boüillir ; quand le tout eſt réduit en conſiſtance d'onguent, on en fait une emplâtre qu'on applique ſur la forme.

Autre remède. Après avoir raſé la forme, cicatriſez-la legerement avec le raſoir ; enſuite frottez-la rudement avec du ſel commun pulveriſé, juſqu'à ce que le ſang en ſoit ſorti ; cette opération aide aux parties médicamentales à pénetrer dans le mal, & par-là en procure plûtôt la guériſon.

Cela fait on y applique ce réſolutif : on prend de la racine de guimauve, ſemence de lin, de chacun deux gros ; on les fait cuir dans une décoction de feüilles de mauves avec ſain-doux ; le tout aïant boüilli on le met ſur la tumeur le plus chaudement qu'il eſt poſſible, avec un bon bandage par-deſſus, pour le tenir en état il faut pendant quelques jours réïterer ce reméde & lorſque la tumeur eſt réſoute, on y applique cet onguent.

On prend une livre de miel, demie livre de thérebentine, quatre onces de galbanum, demie once d'encens, une livre de poix noire, & demie livre de farine de féve ; on incorpore le tout, on le fait boüillir dans un pot avec quatre onces de bon vinaigre ; & lorſque cette mixtion eſt réduite en forme d'onguent, on l'applique ſur la forme juſqu'à ce que les eſcarres ſoient tombées. Il faut laver la plaïe avec de l'urine toutes les fois qu'on la panſera.

FORT-TRAIT, ſe dit d'un Cheval qui par fatigue ou par quelqu'autre indiſpoſition devient étroit de boyau ; on lui voit à chaque côté près des bourſes, deux petits nerfs tendus comme des cordes, qui regnent depuis les bourſes juſqu'aux ſangles.

Reméde. Si-tôt qu'on s'apperçoit que le Cheval eſt attaqué de ce mal, il faut le ſaigner du cou, & le lendemain on lui graiſſe les nerfs avec ce qui ſuit.

Prenez du Populeum, de l'Althea, & de l'onguent Roſat, de chacun deux onces, mêlez le tout à froid, & en frotez les nerfs juſqu'auprès des ſangles.

Ou bien prenez de la graiſſe de chapon ou poularde qu'on ôte d'autour les boyaux, vous la fondrez & la paſſerez dans un linge, puis vous vous en ſervirez, & après avoir bien frotté le Cheval vous y approcherez une pelle rouge pour faire pénétrer cet onguent ou graiſſe ; c'eſt un moyen facile pour guérir le Cheval.

Le lendemain ou quelques jours après vous prenez les nerfs fortraits avec deux doigts & les séparez doucement tant soit peu du ventre ; & le jour d'après graissez-les comme auparavant ; l'on continuë ainsi jusqu'à ce qu'ils soient allongez, c'est pour lors que la douleur cesse, & que le Cheval prend du boyau.

Outre cela il faut nourrir le Cheval avec régime pour temperer la chaleur interieure qui est la cause du mal ; pour cela prenez deux jointées d'orge, faites pisser un homme sain par dessus, laissez tremper l'orge toute la nuit dans l'urine, & le matin ôtez l'urine ; ensuite prenez une chopine d'eau, mettez-y une poignée de graine de fenoüil verd ou sec ; faites boüillir le tout à gros boüillon un quart d'heure ; & de l'écume qui sera au-dessus vous en arroserez l'orge que vous aurez mis à part ; aprés cela vous ferez manger de cet orge au Cheval : il faut lui en préparer autant tous les jours, & cela pendant quinze jours ; s'il fait difficulté de manger vous y mêlerez un peu d'avoine au commencement, & laisserez jeûner le Cheval afin qu'il s'y accoûtume ; cette nourriture fera un trés-bon effet.

Le reméde précédent fait de farine d'orge, profite beaucoup au Cheval fortrait, ainsi que le seigle sur lequel on aura jetté de l'eau boüillante ; il faut laisser égouter ce grain, & attendre qu'il soit refroidi, pour le donner au Cheval au lieu d'avoine. Une jointée de froment avant que de boire, tous les jours, lui ouvrira le flanc & lui donnera bon corps. L'eau miellée est aussi très-salutaire au Cheval fortrait, soit qu'on lui donne en breuvage ou dans du son moüillé.

Si tous ces remedes ne font aucun effet, vous lui donnerez du souffre auré d'antimoine, ou du foye d'antimoine dans du son : & comme la fortraiture peut être fausse, & que la maigreur du Cheval peut venir de certains vers qui s'engendrent dans l'estomac, il faut dans cette incertitude lui faire avaller une demie once de sublimé doux dans un quarteron de beurre mêlé avec une once de poudre cordiale, ou quatre onces de cinabre en poudre dans une livre de beurre frais ; cela fera crever les vers s'il y en a.

Le verd, c'est-à-dire l'herbe, s'il en est le temps, guerira le Cheval fortrait sans autre remede, ainsi que l'orge en verd.

FUSE'E. *Voyez* ci après *Suros.*

GALLE. Cette maladie n'est causée que par un sang échauffé & corrompu, parce que le Cheval a été mis dans une Ecurie où il y a eu des poules, ou qu'il a été étrillé avec une étrille qui a servi à des bœufs, ce qui est fort contraire au Cheval ; ou encore avec une étrille qui aura servi à un Cheval galleux, ou enfin de la mauvaise nourriture.

On connoît que la galle vient à un Cheval lorsqu'on le voit se frotter le coû, & qu'il y a des demangeaisons, que le poil tombe, que la peau paroît couverte de petites écailles & que du crin il sort une humeur comme de l'eau rousse.

Remédes. Saignez & purgez le Cheval avec une des purgations que nous avons enseigné pour le farcin ; quand il ne purgera plus, prenez céruse en poudre six onces ; cinabre deux onces ; miel deux livres ; couperose blanche deux onces, & souffre vif trois onces ; mêlez le tout ensemble & faites en un onguent en cette maniere : mettez dans un pot le miel & le faites chauffer à petit feu, puis mêlez la couperose blanche & le souffre vif ; laissez cuire le

tout un quart d'heure ſur un petit feu, en remuant toûjours ; enſuite ôtez le pot & remuez en mêlant la céruſe & le cinabre ; remuez toûjours juſqu'à ce que le tout ſoit froid.

Pour l'appliquer vous frotterez avec un bouchon de paille bien dure les endroits galleux, puis vous paſſerez de cet onguent deſſus avec un pinceau : s'il ne fait point aſſez d'effet, ajoûtez ſur l'onguent froid quatre onces d'eau-forte, & remuez pour la faire pénetrer dans l'onguent avant de l'appliquer.

Autre remede pour la Rogne-vive.

Il y a une ſorte de galle qu'on appelle *Rogne-vive* parce qu'elle fait tomber tout le poil de l'endroit qu'elle attaque. Cette ſorte de galle eſt difficile à guerir, & quand elle a penetré la chair du Cheval on a peine à la faire ſortir.

Si vous êtes au Printemps, le plus ſûr remede eſt de mettre le Cheval à l'herbe, cela ſeul le guerira ſi on le frotte avant de l'y mettre, avec onguent fait d'une livre de graiſſe blanche, quatre onces de fleur de ſouffre, deux onces d'argent-vif, & trois onces d'huile de laurier.

Pour faire cet onguent, mettez dans un mortier l'huile de laurier & l'argent-vif ; remuez juſqu'à ce qu'il ſoit éteint, puis ajoûtez le ſouffre & enſuite la graiſſe.

Si on eſt hors du Printemps, ſaignez & purgez le Cheval, puis faites de l'onguent que je viens de dire, frottez-en bien la partie galleuſe tous les deux jours, & preſentez une pelle rouge vis-à-vis, pour faire penetrer l'onguent : Vous pourrez encore faire ce qui ſuit.

Prenez vieux-oing demie livre, euforbe trois onces, ellebore trois onces, ſtafis-aigre trois onces, argent-vif deux onces ; mettez ces drogues dans un petit ſac, & le ſac dans un pot rempli du plus fort vinaigre que vous pourrez trouver : faites boüillir le tout juſqu'à la conſommation d'un tiers ou de la moitié ; puis prenez le ſachet avec des tenailles & frottez-en chaudement le Cheval ; une fois ſuffit.

Avant de mettre les drogues dans le ſachet, il faut prendre un mortier, incorporer l'argent vif dans le vieux-oing, & piller les autres drogues à part ; ne les point mêler avec la graiſſe & mettre le tout dans le ſachet : Si le Cheval ne guerit point pour une fois, frottez-le deux ou trois juſqu'à ce qu'il ſoit gueri.

D'autres aſſurent par experience, que pour guerir les Chevaux de telle galle que ce ſoit, il faut les ſaigner du coû deux ou trois fois, puis frotter la galle juſqu'au ſang avec une eau compoſée d'eau-de-vie & de deux onces de tabac infuſez dans cette eau, dont vous étuverez la galle.

Ou bien prenez un demi ſeptier de bon vinaigre, quatre onces de ſouffre vif en poudre, trois onces de mercure vif, une once de couperoſe, demie once de verd-de-gris & quatre onces de cantarides ; mêlez & faites boüillir tout cela dans un pot neuf, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en onguent, dont vous frotterez le Cheval galeux qui vivra d'herbe ou de ſon moüillé, dans lequel on mêlera pendant quinze jours deux onces de foye d'antimoine en poudre, il ne faut point du tout donner d'avoine à un Cheval galeux, ſi ce n'eſt quand on le fait travailler ; alors il faut la lui donner moüillée.

GARROT-BLESSE'. Ces bleſſures deviendroient dangereuſes, ſi on les negligeoit.

Il faut avoir ſoin de tenir la playe bien nette en l'étuvant tous les jours avec de l'eau-de-vie ou de l'eau de ſavon; s'il y a entamure, y appliquer un reſtrainctif de bol en poudre, vinaigre & blancs d'œufs; ou bien on frotte la playe d'une compoſition faite de ſix blancs d'œufs & un morceau d'alun pulveriſé, gros comme un œuf, mêlez & battus enſemble pendant un demi-quart d'heure.

Si la playe eſt bien meurtrie, mêlez & battez à froid une demie-livre de *Populeum*, un quarteron de miel & autant de ſavon noir; mettez-y un verre d'eſprit de vin, & graiſſez doucement la playe de cet onguent: vous pourrez enſuite purger le Cheval.

La GOURME eſt une décharge des humeurs impures qu'un jeune Cheval contracte & qui coulent ordinairement par abſcès au-deſſous de la gorge & entre les deux os de la ganache, ou par les nazeaux. On connoît ce mal lorſque le Cheval ceſſe de manger, & qu'il lui vient ſous la gorge au milieu de la mâchoire, ſur le haut & ſous le plis du coû, une groſſeur comme un œuf, plus ou moins; ce qui fait peine au Cheval tant que la tumeur ſoit abaiſſée ou tout au moins ouverte, & que l'apoſtume en ſorte.

La Gourme vient ordinairement aux Chevaux à trois ou quatre ans: on appelle *Fauſſe Gourme*, celle qui vient aux vieux Chevaux qui n'ont pas bien jetté leur Gourme. Il y a des Chevaux qui la jettent par d'autres parties que celles dont on vient de parler, comme par une épaule, par les cuiſſes, au côté des teſticules, par les bourſes, par un pied, enfin par l'endroit le plus foible du corps, ou par l'endroit où le Cheval aura été bleſſé. C'eſt mauvais ſigne quand la Gourme ſe décharge par ces endroits; car c'eſt une revolution d'humeurs contre nature, à laquelle il eſt difficile de remédier parfaitement; il en reſte toûjours quelque choſe de malin: au contraire, c'eſt un avantage pour les Chevaux de jetter leur Gourme par les nazeaux ou par les glandes de la ganache lorſqu'ils ſont poulains & nourris dans la prairie; car ayant toûjours la tête baſſe pour paître l'herbe, cette humeur s'évacuë plus aiſément.

Suppoſé donc qu'un jeune Cheval jette ſa Gourme par les glandes qui ſont ſituées entre les deux os de la ganache, il faut l'envelopper ſous la gorge d'une peau d'agneau ou de mouton, la laine contre la peau du Cheval, le tenir chaudement, bien couvert & à l'abri des vents, frottant tous les jours la glande avec la compoſition qui ſuit. Prenez huile de laurier, beurre frais, autant de l'un que de l'autre, & onguent d'althea moitié davantage; mêlez le tout à froid dans un pot, graiſſez-en la tumeur; & lorſqu'on voit que la matiere y eſt, ſi elle ne peut ſe percer d'elle-même, ce qui ſeroit à ſouhaiter, on applique à chaque tumeur un bouton de feu, le plus adroitement qu'il eſt poſſible, pour ne point offenſer le goſier: quand le trou ſera fait ou naturellement, ou par le feu, il faut y mettre une tente frottée de baſilicum. On peut mêler du verd-de-gris & de la couperoſe avec cet onguent, il guérira la plaie & la conduira à cicatrice.

Si la chair croiſſoit trop & bouchoit le trou par où doit ſortir la matiere, ou que cette chair fût ſaigneuſe ou baveuſe, il faudroit frotter les tentes avec de l'égiptiac, du baſilicum, du verd-de-gris ou de la couperoſe blan-

che ; & ſi le trou ſe bouche trop tôt, il n'y a qu'à y remettre le feu.

Si le Cheval jette heureuſement ſa Gourme par les nazeaux, il ne lui faut rien faire, ſe contenter de le tenir chaudement & de le promener ſoir & matin : mais s'il a les conduits du nez bouchez par la matiere qui ſe congéle & ſe ſéche, en ſorte qu'il ne jette qu'avec peine, ce qui ſe remarque quand il ne peut avoir l'haleine libre, il faut lui ſeringuer dans les nazeaux une liqueur faite moitié eau-de-vie, moitié huile d'olive battuës enſemble, le tout tiéde ; elle détachera les flegmes qui bouchent les conduits. S'il jette peu, & que la nature ſemble trop foible pour chaſſer l'humeur, il faudra échauffer le Cheval avec quelque bon breuvage fait avec vin & theriaque ou bon orvietan. La pervenche hachée menu & donnée en bonne quantité parmi le ſon moüillé, fait jetter abondamment le Cheval.

On peut enſuite lui mettre des plumaceaux en cette maniere. On prend deux grandes plumes d'oye de celles qui ſont au milieu de l'aile, on les enduit de beurre frais fondu ; & lorſqu'il eſt refroidi, on prendra le bout des plumaçeaux avec un peu de poivre en poudre, ou de bon tabac de Hollande auſſi en poudre, puis on met ces plumaçeaux dans les nazeaux du Cheval ; & pour les y faire tenir, on les attache par le tuyau avec un bon fil qu'on lie au-coû. On laiſſe ainſi le Cheval ſans manger pendant deux heures : il faut continuer tous les jours de même ; mais au troiſiéme jour, on poudrera le bout des plumes avec de la poudre d'ellebore : on continuë ainſi juſqu'à ce que le Cheval ne jette plus ; il faut toûjours l'échauffer avec de bons cordiaux, lui donner de l'opiate de Kermes ou de la confection d'alkerme ſans muſc ni ambre, & lui faire avaller des eſpeces de pillules dont voici la compoſition.

Prenez du beurre gros comme un œuf, faites-le fondre, mêlez-y une once de canelle en poudre & une groſſe muſcade, rapez le poids de deux écus de ſucre ; mêlez bien le tout enſemble, ajoûtez-y demi-verre d'eau-de-vie, remuez le tout ſur un petit feu, ſeulement pour incorporer les drogues, mettez-les dans un linge que vous lierez en maniere de boudin, & attacherez au filet pour le faire mâcher au Cheval trois ou quatre fois le jour : au lieu de cette compoſition, vous pouvez vous ſervir d'une demie once d'aſſa-fœtida, elle fera le même effet.

A tout Cheval qui jette par le nez, on doit nettoyer la matiere avec du foin le plus ſouvent qu'il eſt poſſible, parce qu'y trouvant un certain ſel qui lui plaît, il la lécheroit & l'avalleroit ; & comme elle eſt âcre & mordicante, elle peut ulcerer ſes parties interieures.

Il ne faut point donner d'eau cruë au Cheval qui jette la Gourme ; il faut qu'elle ait boüilli & qu'elle ſoit blanchie avec du ſon.

On doit ſéparer le Cheval qui jette ſa Gourme, d'avec les autres, parce que ce mal ſe communique.

Tous ces remédes regardent les Chevaux qu'on nourrit à l'écurie. Ceux qui vivent dans les prairies, quand la Gourme leur ſort heureuſement par les nazeaux, n'ont pas beſoin de tant de ſoins, la nature opere d'elle-même ; mais auſſi ſi cette Gourme ne ſortoit qu'imparfaitement, on conſeille de les mettre à l'écurie & de les traiter comme on vient de le dire.

GRAPPES *en dehors*, ou ſimplement *Grappes* ; ce ſont des tumeurs

remplies d'eau puante, qui viennent aux jambes des Chevaux.

Pour les guérir, raſez-en le poil & lavez le mal d'une décoction avec du ſouffre & de la graiſſe de mouton; vous tirerez ce marc ſoir & matin de deſſus le mal, & vous ferez un onguent de cire neuve, de térébentine, gomme agaric, le tout également mêlé, & vous couvrirez le mal de cet onguent.

Ou bien, prenez une livre de miel, trois onces de verd-de-gris, & de la farine de froment; faites-en un onguent que vous mettrez ſur le mal, après l'avoir nettoyé avec du vinaigre chaud; s'il y a des poireaux, vous les couperez & vous continuërez dix ou douze jours, de deux jours l'un.

L'onguent que voici eſt encore très-bon pour les Grappes.

Prenez trois quarterons de ſain-doux & un demi-ſeptier de vinaigre; faites boüillir cela un boüillon dans un pot de terre d'environ trois chopines; il faut qu'il ſoit neuf: enſuite ajoûtez-y une once de cantarides, autant de verd-de-gris & du vif-argent, demie-once de couperoſe; pulveriſez bien ce qui ſe peut mettre en poudre, mêlez-y de l'huile d'olive; & le tout bien incorporé, faites-le cuire, remuez-le tandis qu'il ſera ſur le feu; & étant cuit en conſiſtance d'onguent, tirez-le, laiſſez-le refroidir & frottez-en les Grappes.

Au ſurplus, *Voyez* Eaux.

GRAS-FONDURE, maladie mortelle dont peu de Chevaux échappent; elle leur vient de la fermentation de la pituite & des mauvaiſes humeurs qui ſe dégorgent dans les boyaux, ce qui leur arrive ſur tout quand on les ſurméne en Eté.

Remedes. Il faut tirer bien du ſang du col du Cheval, & lui donner à manger du ſon de froment, ſec ou moüillé; s'il vuide beaucoup, il lui faut donner des cliſtéres de lait clair; on doit auſſi le ſaigner des flancs & lui faire prendre pour breuvage trois chopines de tiſane, une once de cordiale, un quarteron de miel, mêlez enſemble.

On connoît que le Cheval eſt attaqué de Gras-fondure, lorſqu'on l'entend râler, qu'il a la bouche écumante, qu'il ne mange point, qu'il ſe couche, ſe léve & regarde ſon flanc; quand on s'apperçoit de ces ſymptomes, il faut vîte courir aux remedes, lui mettre d'abord la main dans le corps par le fondement pour en tirer la fiente, qui quelquefois paroît enveloppée d'une membrane blanche ſemblable à de la graiſſe.

Cela fait, on ſaigne promptement le Cheval de la veine du coû; la ſaignée doit être fort ample, puis demie-heure après on lui donne le lavement qui ſuit.

Prenez mauves, guimauves, poirées, mercuriales & parietaire, de chacun une poignée; faites une décoction du tout avec ſauge & marjolaine; mettez ces herbes dans trois pintes d'eau & en faites une décoction juſqu'à réduction de moitié, mêlez-y une chopine de vin émétique; faites-y diſſoudre deux onces de *Crocus metallorum*, autant de regule d'antimoine; cela fait, donnez ce lavement tiéde au Cheval: une heure après il faut lui donner quelque medicament pour tâcher d'évacuer les matieres dangereuſes qui cauſent ſon mal; & pour cela prenez trois onces de tartre émetique ſoluble, faites-le diſſoudre dans une pinte de vin, & le faites prendre au

Cheval : il faut après la priſe le faire promener une heure au petit pas.

D'autres ſaignent le Cheval des flancs au lieu de lui fourer la main dans le fondement, le promenent de temps, lui donnent demie heure en demie-heure des lavemens de lait frais avec des jaunes d'œufs ; & pour lui exciter l'appetit, lui font mâcher au bout d'un nerf de bœuf un armant compoſé de farine de froment mêlée avec du miel roſat, du ſucre & du vinaigre roſat, le tout bien incorporé & mis ſur des étoupes qu'on entortille au bout du nerf de bœuf, & c'eſt toute la nourriture du Cheval.

HARASSE'. Lorſque le Cheval eſt haraſſé & maigre, il a ordinairement la peau attachée aux os, & ne ſçauroit faire aucun profit ; c'eſt pourquoi il a beſoin qu'on le ſoulage.

On le ſaigne d'abord, & le lendemain on prend des herbes émollientes ; on y ajoûte de l'abſinte, de l'aigremoine, du laurier & de la marjolaine ; on fait cuire le tout dans un chaudron avec de la lie de vin ; il faut qu'elles boüillent long-temps ; enſuite prenez une poignée de ces herbes toutes chaudes & frottez-en le corps du Cheval, en ſorte qu'il ſoit bien humecté : cela fait, refrottez-lui encore les flancs, le ventre, le goſier & tout le reſte du corps avec de l'onguent de Montpellier que vous aurez fait chauffer ; paſſez & repaſſez fortement la main ſur les parties où vous aurez mis l'onguent, afin de le faire pénétrer.

Après avoir ainſi graiſſé le Cheval, on l'enveloppe d'un drap moüillé dans la lie du chaudron encore chaude, on le met en double ſur le corps du Cheval, on l'enveloppe d'une ou deux couvertures, puis on lie bien le tout avec un ſurfait ou deux, & on laiſſe ainſi le Cheval pendant vingt-quatre heures ſans y toucher : on recommence la fomentation deux fois de la même maniere, & toûjours chaudement.

Les fomentations finies, on laiſſe quelques jours le Cheval couvert de ſes couvertures, crainte qu'il ne ſe morfonde, puis on lui donne un lavement compoſé de cette maniere. On prend des mauves, guimauves, mercuriale, violette & parietaire, de chacun une poignée ; on en fait une décoction, & ſur deux pintes & demie on y met une once & demie de policreſte en poudre & une livre de miel ; lorſqu'il n'eſt plus que tiéde, on le fait prendre au Cheval ; il eſt bon de le promener un peu après, le lendemain vous le pouvez purger.

Pour cela, prenez une once & demi d'aloës, une once de ſené, demie-once d'agaric, deux dragmes de ſublimé doux, autant de ſcamonée préparé à la vapeur de ſouffre, une dragme d'anis & autant de cumin, quatre cloux de gerofle, deux ou trois pincées de canelle battuë ; pulveriſez le tout groſſierement, mêlez-le dans une décoction d'herbes rafraîchiſſantes qui ſoit tiéde, ſans la laiſſer infuſer ; puis la donnez ainſi au Cheval & lui rincez la bouche, le pot & la corne, avec environ un demi-ſeptier de la décoction. Avant que de purger le Cheval, il faut le tenir bridé quatre heures, autant après, & le promener une demie-heure après la priſe. Quand le Cheval haraſſé a été ainſi purgé, il faut le laiſſer repoſer, le nourrir à l'ordinaire & le faire travailler peu dans le commencement.

Pendant le temps qu'on le traitera de cette maladie, il ne mangera que du ſon & du foin mouillez, & point d'avoine. Au ſurplus, Voyez *maigreur*.

HERNIE.

HERNIE. Voyez *Descente.*

JAMBES FATIGUE'ES. Le trop long travail qu'on fait prendre aux Chevaux leur ruine souvent les Jambes irréparablement, si l'on ne prévient ce desordre par le remede suivant.

Tous les soirs on graisse les Jambes du Cheval avec de la graisse d'une oye toute accommodée & toute prête à être mise en broche ; on en emplit le ventre de toute sorte d'herbes de bonnes odeurs, on la met ensuite cuire au four dans une terrine, & tous les matins on frotte les Jambes du Cheval d'eau-de-vie par-dessus cette graisse ; l'on continuë ainsi jusqu'à ce que la lassitude soit tout-à-fait passée.

JAMBES ENFLE'ES. Ces Enflures viennent de quelque coup de pied ou de mauvaises humeurs qui s'écoulent sur les Jambes & les gorgent, c'est-à-dire les enflent.

Dans le premier cas, l'enflure se guérit en appliquant dessus ce cataplasme ; il faut de la poix-resine, poix de Bourgogne, althea, huile de laurier, farine de féve & camomile, de chacune quatre onces, six onces de miel, deux de térébentine de Venise, autant d'alun, de bol d'Armenie & du sang de dragon, de chacun une once, avec six livres pesant de vin rouge ; pulverisez tout cela, mettez-le dans un pot vernissé, & faites-le boüillir jusqu'à ce qu'il soit réduit en onguent dont vous frotterez les Jambes du Cheval le plus chaudement qu'il est possible, une fois par jour seulement.

Si après ce remede la Jambe enflée du Cheval ne paroît pas guérie parfaitement, vous la chargerez de ce qui suit.

Ayez un bon demi-seau de lie de vin rouge, une pinte de vinaigre, deux poignées d'orties grieſches hachées menu, & une livre de miel ; faites boüillir le tout, ajoûtez-y une chopine de farine de féve ; & quand cette mixtion est comme en boüillie, chargez-en la Jambe malade.

Voici encore un *resolutif* specifique pour dissiper les mauvaises humeurs qui tombent sur les Jambes des Chevaux & qui les font enfler, supposé quon ait négligé d'y remédier.

On prend une chopine d'urine d'homme, demie-once de sel de tartre & un gros de sel ammoniac ; on mêle le tout, on le fait boüillir jusqu'à réduction de moitié, & on en frotte l'enflure.

Les Chevaux ont aussi les *Jambes enflées* pour avoir trop fatigué en voyage, ou pour avoir été trop poussez à la course ou même au tirage : le remede qu'on vient d'enseigner est merveilleux en pareille occasion.

JAMBES USE'ES. Pour les fortifier, prenez un litron de farine de froment, délayez-la dans trois pintes de gros vin rouge, comme si vous vouliez en faire de la boüillie ; mêlez-y du senegré, semence de lin, bayes de laurier, de chacun deux onces, un quarteron de bol d'Armenie ; le tout doit être réduit en poudre & incorporé avec la farine & le vin, puis on le fait cuire jusqu'à consistance de boüillie ; mais lorsqu'elle est à demi cuite, il faut y ajoûter un quarteron de térébentine, deux onces d'huile de laurier, une chopine d'esprit-de-vin ; on remuë bien le tout en cuisant : cette composition étant cuite, on en frotte chaudement les Jambes du Cheval.

JARDON ou *Jarde :* c'est une excroissance calleuse causée de matieres flegmatiques & visqueuses qui n'ont pas assez de chaleur pour se resoudre,

les Jardons viennent aux jambes de derriere & ſont ſituez au-dehors du jarret, au lieu que l'Eparvin eſt au-dedans, ils preſſent les nerfs & les tendons qui font le mouvement du Cheval ; ce mal eſt plus dangereux qu'on ne croit, parce qu'il eſt hereditaire & peut eſtropier le Cheval lorſqu'on le neglige : ainſi auſſi-tôt qu'on s'apperçoit du *Jardon*. il faut le reſoudre par l'emplâtre dont voici la compoſition.

On prend quatre onces de gommè ammoniac, on la délaye dans de bon vinaigre, on y mêle trois onces d'antimoine en poudre, on fait cuire le tout en maniere d'onguent qu'on applique ſur le Jardon.

Au ſurplus voyez *Eparvin :* & de plus, comme le Jardon amaigrit ſouvent le Cheval & le rend preſque toûjours étroit de boyaux, on peut dans ces cas recourir aux remedes enſeignez ſous les mots, *Fortrait* & *Maigreur.*

JAVART. Le Javart eſt une petite tumeur qui ſe reſoud en apoſtume ou bourbillon qui ſe forme au pâturon ſous le boulet, & quelquefois ſous la corne : il y en a de trois ſortes ; le *Javart ſimple* ; le *Javart nerveux*, lorſqu'il vient ſur le nerf ; le *Javart encorné*, quand il vient ſous la corne, ce qui eſt ſouvent cauſe qu'il faut deſſoler le Cheval.

Remedes pour le Javart ſimple. Prenez gros comme un œuf de levain fait avec de la farine de ſeigle, deux ou trois gouſſes d'ail pilées & une pincée de poivre ; battez le tout dans du vinaigre & l'appliquez ſur le Javart. Ce remede eſt ſpecifique, il fait ſon effet en vingt-quatre heures.

Ou bien, prenez trois oignons de lis qu'on fera cuire ſous la cendre ; enſuite pilez-les avec du ſain-doux, appliquez cela ſur le Javart, de la filaſſe par-deſſus, & une enveloppe ſur le tout ; renouvellez-le chaque jour, juſqu'à ce que le bourbillon ſoit ſorti.

Quand il eſt dehors, il faut panſer la playe qu'il a laiſſé, avec de l'égiptiac ; le tout étant uni & ne paroiſſant plus de creux, ſéchez la playe qui reſte avec de l'eau-de-vie ou du blanc d'Eſpagne, qui eſt, comme je l'ai dit, de la chaux vive pilée.

D'abord que le bourbillon eſt dehors, ſi le Cheval ne boite plus, on peut le faire travailler, & ſécher la playe avec le blanc d'Eſpagne.

Quelques-uns, ſi-tôt qu'ils s'apperçoivent qu'un Cheval eſt atteint d'un Javart, le lâvent pluſieurs fois par jour d'urine d'homme mêlée de ſel, ou avec du jus d'une herbe appellée la grande Eclaire ; rien ne deſſéche mieux une playe que cette herbe.

Onguent rouge pour les Javarts. Prenez verd-de-gris deux onces, autant de vitriol, du bon vinaigre & ſuif de mouton ; mêlez le tout, faites-le cuire & vous en ſervez.

D'autres prennent trois onces de térébentine de Veniſe, une once de verd-de-gris pulveriſé & autant d'alun de roche ; ils incorporent toutes ces drogues, les font boüillir & cuire en conſiſtance d'onguent avec ſain-doux, & ils en frottent le Javart.

Remede pour le Javart nerveux. Il eſt plus difficile à guérir & plus dangereux que le précedent : on peut ſe ſervir des remedes ci-deſſus, ou bien vous prenez ſix oignons de lis, cinq ou ſix poignées de mauves & guimauves coupées menu & pilées dans un mortier : cela fait, vous les mettez dans un pot avec une pinte de bierre ou vin blanc ; vous y mêlez du vieux-oing,

miel, térébentine commune & beurre frais, de chacun un quarteron ; faites boüillir le tout juſqu'en conſiſtance d'onguent, puis tirez-le du feu & le laiſſez refroidir juſqu'à ce que vous puiſſiez y ſouffrir la main ; alors faites-en une emplâtre, & l'appliquez ſur le Javart.

Remede pour le Javart encorné. Comme le Javart encorné eſt une matiere corrompuë qui ſe forme ſous la corne, qui pour avoir ſon iſſuë fait ouverture à la couronne, en ſorte que mettant la ſonde, on s'apperçoit qu'elle pénétre fort avant : ſi le tendon qui eſt ſous la couronne eſt attaqué & corrompu par la matiere qui a croupi, la guériſon en ſera longue, puiſqu'il faut faire tomber ce tendon ; s'il n'eſt pas attaqué, le Javart ſera bien-tôt guéri.

Dès qu'on s'apperçoit du Javart, on eſt incertain ſi le tendon eſt corrompu ou non ; c'eſt pourquoi il faut donner deux ou trois raies de feu à un doigt de diſtance du trou où paroit le Javart, & du côté de la pince ; car les Javarts encornez ſuivent la couronne & vont toûjours du côté de la pince, puis employez un des remedes dont nous venons de parler pour les Javarts ordinaires, & cela tous les jours : s'il ne ſort point de bourbillon, & que les eſcarres du feu ſoient tombées, démêlez du ſublimé en poudre avec de l'eſprit-de-vin, frottez-en & imbibez bien une tente & la fourrez par force dans le trou du Javart, & ſur les eſcarres des raies de feu de la filaſſe imbibée d'eau-de-vie ; liez bien le tout : dans deux fois ving-quatre heures l'eſcarre ſera tombée.

Quand elle le ſera, mettez dedans de l'eſprit-de-vin, de l'aloës & de la mirrhe en poudre & panſez le trou d'où eſt ſorti l'eſcarre avec des tentes bien imbibées de cette liqueur ; s'il vient toûjours de la matiere, le tendon eſt attaqué. Il faut donner un bouton de feu qui pénétre juſqu'au tendon, laiſſer tomber l'eſcarre & panſer avec l'eſprit de vin, mirrhe & aloës, & le mal guérira : s'il ne vient point de matiere, vôtre Cheval eſt guéri ; il n'y a qu'à continuer l'eſprit-de-vin, aloës & mirrhe.

Quand la playe ſera toute unie, ſi le Javart eſt en dehors, vous pouvez faire travailler le Cheval s'il ne boite pas ; mais s'il boite, ou ſi le Javart eſt dedans, il faut laiſſer l'animal en repos : dans tous les cas, ſervez-vous d'alun brûlé en poudre pour ſécher la playe.

Si la chair ſouffle trop, il faut mettre deſſus de la couperoſe blanche en poudre & de l'égiptiac par-deſſus, & continuer juſqu'à guériſon.

Les Javarts viennent aux Chevaux quand ils ſe heurtent en marchant, ou quand ceux qui les gouvernent les negligent & n'ont pas ſoin de nettoyer les pâturons ; & ſouvent les Javarts ſont des ſuites des atteintes negligées & d'autres maux de pied mal panſez.

LAMPAS ou *Féve*, eſt une croiſſance de chair, groſſe comme une féve, quelquefois comme une petite châtaigne, qui croît dans le palais auprès des pinces ou premieres dents de deſſus ; en ſorte que quand le Cheval veut manger l'avoine, il ſent de la douleur & ne mange plus qu'avec peine, parce que cette croiſſance qui eſt plus haute que les dents, le bleſſe & le dégoûte. Cette incommodité eſt ordinaire aux jeunes Chevaux ; & pour découvrir le mal, on leur ouvre la bouche ; ſi on y voit la croiſſance, c'eſt le Lampas.

Pour remede, on l'emporte avec un petit fer rouge, rond, fait en forme

de faucille, dont vous brûlerez la partie enflée & l'emporterez tout-à-fait ſans toucher aux dents, ni brûler trop profondément : ſi le Lampas n'eſt point trop enflé, donnez deux ou trois coups de lancette ou un coup de corne ; cela ſuffira, faiſant ſortir du ſang le plus qu'on pourra en preſſant l'enflure avec les doigts, enſuite laver le mal avec du ſel & du vinaigre, & ne lui donner que du ſon de froment moüillé pendant quelques jours, & par fois y mêler un peu de ſel pour exciter le Cheval à manger.

LANGUE ENTAME'E. Lavez trois fois le jour la bouche du Cheval avec du vinaigre & du miel armenic, mêlé de froment ; ou bien avec du vinaigre, du nitre & du miel mêlez enſemble.

Il ſurvient quelquefois des chancres qui rongent la langue du Cheval & qui y cauſent du deſordre ſi on n'y remedie : quelques-uns appellent ce mal, *Pinſancle.*

On le guérit en frottant la Langue avec du vinaigre & du miel roſat.

Quelquefois auſſi les Chevaux ont la Langue bleſſée par le mords : il faut d'abord frotter la playe avec du vin tiéde, & y répandre de la poudre de galle ou de grenade ſechée ; ou bien on ſe ſert de miel roſat ſeul, ou mêlé de moüelle de porc ſalé, à égale doſe, avec un peu de poudre de chaux vive lavée deux ou trois fois, autant de ſel gemme pulveriſé ; le tout boüilli enſemble juſqu'à conſiſtance d'onguent dont on frotte la playe de la Langue du Cheval, après l'avoir lavée de vin tiéde.

LOUPE. C'eſt une tumeur qui vient ſur les jambes des Chevaux par un amas d'humeurs entre cuir & chair ; elles durciſſent avec le temps, & ſe forment en calus.

La Loupe ſe guérit aiſément quand elle eſt récente, par des reſolutifs tels que ſont l'emplâtre & mucilage de décoction d'hiebles avec mercure, ou l'emplâtre de mercure ſeul.

Mais ſi on l'a negligée & qu'elle ſe ſoit endurcie, on ſe ſert alors d'une emplâtre faite avec gomme ammoniaque ou galbanum, & de l'antimoine en poudre.

Si malgré ces remedes la Loupe ne ſe diſſipe point, on l'ouvrira avec la lancette ; on fera boüillir pendant un quart d'heure une demie once d'arcenic pulveriſé, & une once d'eſprit de vin ; quand l'arſenic ſe ſera petrifié, vous en frotterez la Loupe & en mettrez gros comme la tête d'une épingle dans l'ouverture qui y aura été faite ; vous continuërez juſqu'à parfaite guériſon.

Ou bien, faites cuire enſemble de la terebentine de Veniſe, de la graiſſe de blereau & de la momie à doſe égale, & mettez de cet onguent ſur la Loupe.

LUNATIQUE. On appelle un Cheval Lunatique, celui qui a une fluxion ſur les yeux, laquelle paroît & lui trouble l'œil dans certains temps de la Lune, & en d'autres laiſſe l'œil aſſez beau, de maniere qu'on le croit fort ſain.

Le Cheval peut devenir Lunatique par trois ſortes d'accidens : le premier quand il travaille trop jeune ; car pour ſoûtenir ce travail il mange trop de grain : le ſecond quand il eſt battu rudement par la tête : & le troiſiéme pour avoir le cerveau trop humide. Toutes ces choſes lui obſcurciſſent la vûë au déclin de la Lune ; il peut auſſi devenir Lunatique, quand il eſt engendré de pere ou mere Lunatique.

On connoît qu'un Cheval eſt Lunatique lorſqu'il a l'œil enflammé avec enflure, qu'il lui tombe ſouvent des larmes des yeux, qu'il a l'œil obſcur & couvert; mais la marque la plus aſſûrée eſt lorſque les yeux ſont, par le deſſous de la prunelle, de couleur feüille-morte dans le temps de la fluxion ſeulement. Un Cheval Lunatique veut être bien ménagé, car le chaud ou le froid peuvent le rendre aveugle.

Il faut bien ſe donner de garde de le ſaigner quelque mal qu'il ait, à moins d'une néceſſité fort preſſante, comme la fiévre ou les tranchées. On ne le nourrira pendant la fluxion que de ſon moüillé, de bon foin & de paille de froment, ſans avoine: car ce grain lui eſt alors contraire.

On peut lui faire un ſéton au haut de la tête entre les deux oreilles; & pour cela on perce la criniere d'outre en outre avec un fer pointu & rouge, à l'endroit où la palette de la bride porte: on y paſſe une corde tiſſuë moitié crin & moitié chanvre; on graiſſe cette corde de baſilicum ou de vieux-oing; on la tire tous les matins pour faire ſortir la matiere qui s'y ſera ramaſſée pendant vingt-quatre heures.

D'autres leur barrent la veine au-deſſus du larmier; mais il ne font cette operation que lorſqu'il n'y a plus de fluxion ſur les yeux.

Eau pour les yeux Lunatiques. Prenez de l'herbe nommée Eclaire, dont le ſuc eſt jaune & qui ne croît qu'à l'ombre, tirez-en le jus que vous ferez diſtiller par un alambic de verre; ſur quatre onces mettez une once de tutie preparée & deux onces de couperoſe blanche en poudre; laiſſez le tout enſemble dans une fiole, & tous les jours mettez-en trois fois dans l'œil, ayant remué tout ce qui eſt dans la fiole.

De plus, pour diſſiper par un remede interieur les humeurs qui cauſent la fluxion Lunatique, on peut prendre trois onces d'agaric & autant de turbit, deux onces d'aloës lucide, une poignée de feüilles de gentiane, & une livre de beurre frais; mettez en poudre & incorporez tout cela, & faites-en des pillules que vous ferez prendre au Cheval & le promenerez enſuite pendant une bonne heure.

MAIGREUR. *Voyez* Haraſſé.

Outre les remedes que nous avons enſeigné ſous le mot *haraßé*, voici une methode aiſée & qui coûte peu pour engraiſſer les Chevaux.

Après les avoir fait ſaigner, mettez dans un ſeau d'eau, un demi-boiſſeau peſant huit livres de farine d'orge, mouluë très-groſſierement & non blutée, remuez-la avec un bâton, laiſſez-la bien raſſeoir; & quand tout le gros aura coulé au fond du ſeau, verſez-en l'eau dans un autre ſeau pour la faire boire au Cheval, (ce doit être-là toute ſa boiſſon.) Enſuite vous lui donnerez la farine qui eſt au fond du ſeau, & cela à trois fois, matin, midi & ſoir: s'il répugne à la manger ſeule, pour l'y accoutumer, mêlez-y du ſon ordinaire ou de l'avoine, dont vous diminuerez la doſe de jour en jour, juſqu'à ce qu'il mange bien la farine d'orge toute ſeule. En vingt jours il engraiſſera notablement; pour lors on lui retire la farine d'orge moüillée, petit-à-petit, pour le remettre à l'avoine. Pendant tout ce temps il faut qu'il ait du repos & abondance de bon foin & de bonne gerbée; huit jours avant qu'il quitte la farine d'orge, on le purgera d'une once & demie d'aloës très-fin, autant d'agaric & une once d'Iris de Florence, le tout pulveriſé dans une pinte de lait bien frais.

Autre remede. Si vôtre Cheval eſt maigre de fatigue, comme s'il a le flanc alteré ſans être pouſſif, donnez-lui le matin une demie livre de miel dans du ſon chaud, cela le raifraîchira, évacuëra les mauvaiſes humeurs & corrigera le ſang; on lui doublera la doſe du miel deux jours après qu'il ſera fait à en manger; continuez de même juſqu'à ce qu'il vuide, & pour lors donnez-lui quelques lavemens rafraîchiſſans: La régliſſe pilée fait le même effet que le miel, ſi ce n'eſt que l'effet en eſt plus lent & qu'il en faut donner plus long-temps au Cheval; mais qu'on lui donne miel ou régliſſe, il faut avec cela lui donner une bonne nourriture, il ne faut pourtant pas lui en donner trop, de peur qu'il ne tombe dans le mal contraire qui cauſeroit le farcin.

Quand un Cheval maigre commence à bien boire, c'eſt marque qu'il engraiſſera bien-tôt.

Outre la nourriture ordinaire on donne au Cheval maigre, avant la nuit, deux picotins de ſon moüillé; en obſervant toûjours de lui menager la nourriture à meſure qu'il fait bon corps.

Aux Chevaux étroits de boyaux, on donne à chacun deux jointées de froment avant que de boire.

Rien n'eſt plus ſalutaire pour les Chevaux maigres, que de paître les herbes nouvelles; l'orge quarré ou orge prime, la veſce en verd & la luzerne engraiſſent auſſi; mais il n'en faut point faire la nourriture ordinaire du Cheval; & quand on lui en donne, il faut de temps en temps lui frotter la bouche avec du ſel pour que ces mangeailles vertes n'y produiſent pas de puſtules. Au reſte il faut donner du repos aux Chevaux maigres & les ſaigner quelquefois.

Autre maniere pour engraiſſer les jeunes Chevaux défaits. Quand l'orge eſt en verd, donnez-leur du ſon ſec deux fois le jour s'ils ſont bien maigres, & une fois ſeulement vers le midi s'ils ne ſont qu'attenuez: Enſuite donnez-leur de l'orge en verd ou de l'herbe avec du ſon moüillé, dans lequel vous mêlerez à chaque fois deux onces de foye d'antimoine préparé; & quand ils ſeront rétablis par l'orge verd ou l'herbe, il faut les ſaigner avant de les remettre au ſec, c'eſt-à-dire au foin & à l'avoine.

Les pâturages quand ils ſont bons & abondans ſont d'un grand ſecours pour les engraiſſer bien vîte, ſur-tout quand ils ſont jeunes.

Avant de mettre un Cheval à l'herbe, (bien des gens y mettent les jeunes Chevaux juſqu'à ſept ou huit ans,) il faut le ſaigner & ne le mettre à l'herbe que trois jours après, encore choiſit-on le temps qu'elle eſt aſſez grande, pour qu'il puiſſe paître à pleine bouche. On le laiſſe jour & nuit dans le pâturage pendant un bon mois ſans l'étriller, le panſer ni le ſaigner; car la fraîcheur de l'herbe le purge aſſez, lui rétablit les jambes, purifie le ſang & le guerit des demangeaiſons & de la galle. On a ſeulement ſoin de les faire boire à midi & au ſoir, quand ils ne ſont pas à portée, ou qu'ils n'ont pas l'inſtinct de boire tout ſeuls: On les retire des pâturages quand les chaleurs commencent à durcir les herbes, parce qu'elles n'ont plus la même vertu que quand elles ſont tendres & fraîches; & les mouches les incommoderoient trop; le regain (c'eſt l'herbe qui revient chaque année au pré après qu'il a été fauché) ne vaut rien pour les Chevaux, verd ni ſec.

Quand le Cheval ſera engraiſſé à l'herbe, avant de le mettre au travail, il faut le nourrir de foin & d'avoine pendant douze jours, le ſaigner & le mé-

nager dans les commencemens de ſon travail : & pour faire mourir ou chaſſer les vers que l'herbage pourroit lui avoir engendré, prenez une livre de beurre frais & demi once de ſublimé doux en poudre, paîtriſſez le tout, & formez-en des pillules que vous ferez avaller au Cheval dans une pinte de vin rouge ; au-lieu de ſublimé vous pourrez mêler dans le beurre quatre onces de cinabre en poudre.

Médecine confortative pour un Cheval maigre ou malade.

Prenez une pinte de vin blanc, une once de ſucre candi, autant de canelle, demi once de clou-de-girofle, trois dragmes de ſafran, deux onces de caſtonade, autant de mitridate, & un quarteron de miel roſat, le tout tiédi ſur le feu : donnez-le au Cheval & le tenez chaudement.

MALANDRES, ou *Solandres.* C'eſt une eſpece de galle ou crevaſſes qui viennent à la jointure des genoux & qui ſuppurent quelquefois une eau rouſſe.

Remedes. Prenez du ſavon noir, du populeum & beurre frais, le tout mêlé enſemble, & en mettez ſur le mal de deux jours l'un.

D'autres ne font que frotter les malandres avec du ſavon noir & le laver enſuite avec de l'urine ou de l'eau de leſſive.

Ou bien on les frotte d'un onguent fait d'huile d'amande douce, dans laquelle on a bien battu du lard à larder, rapé & bien lavé, pour qu'il n'ait plus d'acide.

Autre remede. Après avoir bien nettoyé les malandres, on les frotte de précipité blanc, de teinture d'antimoine, de ſel de tartre en eau-de-vie ou de ſuïe de cheminée ; ou bien d'une liqueur compoſée de vinaigre & de verd-de-gris.

L'huile de papier & l'huile de tartre ſont très-bonnes pour ce mal, de même que l'huile de lin avec de l'eau-de-vie, ou le vinaigre avec moutarde & ſuïe de cheminée, le tout mêlé enſemble.

MEʼMARCHURE. *Voyez* Entorſe.

MOLLETTE. On appelle ainſi une tumeur molle & groſſe comme une noiſette, qui croît à côté du boulet, au-dedans de la jambe, & quelquefois au dehors.

Remédes. Il faut prendre de la mie de pain toute chaude, gros comme le poing, l'imbiber d'eſprit-de-vin, puis l'appliquer chaudement ſur la mollette & l'y bander pour la tenir en état. On laiſſe ainſi ce remede durant vingt-quatre heures.

Autre. Prenez une compreſſe, moüillez-la d'eſprit-de-vin, mêlé de vitriol ou d'alun, & l'appliquez ſur la mollette, elle guerira.

Autre. On prend une pinte de fort vinaigre, quatre onces de galbanum pilé qu'on y fait infuſer ſur les cendres chaudes durant vingt-quatre heures : on ajoûte à cette infuſion une livre de therebentine commune ; on fait cuire le tout à feu lent l'eſpace d'une demie heure ; on y mêle trois onces de maſtic pulveriſé ; on incorpore le tout & on l'applique ſur la mollette.

Si on veut appliquer le feu ſur les mollettes, c'eſt l'expedient le plus court & le plus ſûr pour les faire paſſer.

MORFONDEMENT ou *morfondures.* Cette maladie ſurvient aux Che-

vaux, lorſqu'on les fait paſſer d'une extrêmité à une autre, c'eſt-à-dire, lorſqu'ayant trop chaud, on les laiſſe tout d'un coup avoir trop froid : & l'on connoît qu'ils ſont morfondus, lorſqu'ils ont le goſier ſec & dur, plus qu'à l'ordinaire ; qu'ils touſſent & jettent des nazeaux une liqueur blanche qui n'eſt pas encore morve, mais qui la deviendroit ſi l'on négligeoit d'y remédier.

Remedes. Quoique le morfondement ſoit à proprement parler le rhume des Chevaux, cependant à la différence des hommes dont les rhumes ſe gueriſſent par des remedes rafraîchiſſans ; au contraire, il faut échauffer le Cheval pour le guerir du morfondement : on a ſoin de le mettre dans un lieu chaud, & de le couvrir de bonnes couvertures, de lui envelopper le deſſous de la gorge avec une peau d'agneau, lui graiſſer le goſier avec deux onces d'huile de laurier, & quatre onces d'onguent althea mêlez enſemble ; il faut l'en graiſſer tous les jours, ne lui point donner d'avoine, mais du ſon chaud avec du miel s'il le veut manger, & pour boiſſon de l'eau chaude avec farine.

On peut lui donner pour breuvage du ſang de Porc tout chaud avec du vin de rhuë boüilli & du miel mêlez enſemble.

Médecine pour un Cheval morfondu. Prenez une pinte de vin blanc, demie livre d'huile d'olive, deux dragmes de rubarbe, autant d'aloës & de ſaffran, demi once de ſéné, autant de baïe de laurier, trois dragmes d'agaric, deux de muſcade, demi once de poudre de duc, autant de cordiale, le tout en poudre & mêlé avec un quarteron de miel infuſé ſur le feu ; il faut que le Cheval ſoit bridé trois heures avant de la prendre, & trois heures après l'avoir priſe : ce jour-là il ne mangera point d'avoine, & ne boira que l'eau blanche, & après on mettra une once de ſénegré dans ſon avoine, juſques à parfaite gueriſon.

Voici encore d'autres remedes ſpécifiques pour le Morfondement.

Prenez deux gros de poivre, une once de canelle, autant de gingembre, girofle & muſcade, de chacun deux gros ; pulveriſez le tout ; ajoûtez-y une once d'huile d'olive, mêlez le tout, mettez-le dans une chopine de vin blanc, & donnez ce breuvage au Cheval.

Si le Cheval morfondu paroît oppreſſé des flancs, on le ſaignera à la veine du coû. Si cette premiere ſaignée n'opere pas, on la réïterera juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que le battement ſe ralentiſſe.

Il eſt bon auſſi d'avoir recours aux lavemens dont voici la recette.

Prenez mauves, guimauves, mercuriale, pariétaire & camomile, de chacun une poignée, faites-en une décoction dans deux pintes d'eau commune ; mettez y diſſoudre quatre onces de lenitif, demi livre de miel, quatre onces d'huile de camomile, ou huile de noix ; laiſſez tiedir le tout & le donnez au Cheval.

L'orvietan, la theriaque & la confection d'Alkermes ſans muſc, ſont encore excellens contre les morfondemens.

MORSURES *de bêtes venimeuſes.* Pour prevenir l'effet du venin, avant que l'enflûre ait atteint le cœur : on commence par faire une ligature au-deſſus de l'endroit piqué, afin d'empêcher le venin d'aller plus loin : Enſuite on frote le mal avec vinaigre & ſel ; puis on fait avaller au Cheval une once de theriaque ou d'orvietan délayée dans une chopine de vin : & pour faire deſenfler la partie piquée on prend de l'eſprit-de-vin & de l'urine trois onces : huile de laurier

laurier & de vers, de chacun quatre onces : on broüille bien le tout, on en frote la playe qu'on enveloppe d'une veſſie de cochon & d'un linge par-deſſus bien attaché.

Après cela pour garantir le cœur du Cheval de toute malignité, on lui fait prendre du ſel volatile de vipére, de l'eſprit de gayac ou de chardon benit, & pour nourriture du ſon mêlé de deux onces de foye d'antimoine à chaque fois qu'on lui en donne.

La MORVE eſt un écoulement d'humeurs flegmatiques, craſſes puantes & blanches ou rouſſes, jaunâtres ou verdâtres, par les nazeaux.

C'eſt une maladie dangereuſe, & les Chevaux y ſont très-ſujets. On la connoît lorſqu'on voit diſtiller ces eaux, qu'ils ont la tête baiſſée, qu'ils reſpirent avec peine, qu'ils maigriſſent, s'appuïent tantôt ſur une hanche & tantôt ſur l'autre ; & ce qu'il y a encore à obſerver, c'eſt qu'un Cheval morveux ne jette jamais que d'un côté.

Pour guerir la morve, il faut y remedier dès le commencement, parce que lorſqu'on la néglige elle devient incurable. On barre d'abord les deux veines du coû, puis on donne au Cheval pour nourriture du ſon moüillé, de la paille de froment & de l'eau blanchie. Il y en a qui mêlent deux livres de ſoufre fondu, qu'on retire de l'eau par deux fois ; car il ſuffit que l'eau en prenne l'odeur ; & ſi le Cheval répugne à la boire, on y mêle du levain qu'on délaye, il corrige l'odeur du ſoufre & fait que le Cheval ne ſe dégoûte point de la boiſſon.

Pendant que le Cheval morveux eſt dans les remedes, il faut le promener de temps en temps, lorſqu'il fait beau temps ſeulement : on ſe donnera de garde de lui faire prendre aucun purgatif ; on lui donnera ſeulement tous les jours du vin émétique mêlé d'un peu de poudre cordiale ; ce remede ne purge point, il ne contribuë qu'à la tranſpiration des humeurs qui cauſent la morve.

Il faut ſeringuer de ce vin dans les nazeaux du Cheval, ou y inſerer avec un plumaceau de l'huile de laurier ; cela fait diſtiller l'humeur plus aiſément.

MULES TRAVERSIERES : Maladie qui vient au boulet & au plis du Cheval, & qui cauteriſe cet endroit, en ſorte qu'il en ſort une humeur acre & maligne qui s'entretient par le mouvement que fait le Cheval en marchant, & qui ouvre & ferme continuellement ce pli ; les Mules ſont fort douloureuſes au Cheval & le font boiter ; les Chevaux de caroſſe & de tirage y ſont plus ſujets que les autres.

Pour les guerir il faut prendre du charbon pilé, des ſavates brûlées ou de la ſauge ſéchée & pulveriſée, & les mettre ſur les mules après en avoir raſé le poil.

Ou bien on prend une livre de chaux vive pulveriſée finement, autant de miel ; on mêle le tout dont on fait une eſpece de boüillie qu'on fait cuire doucement dans un pot, ſoignant toûjours de la remuer juſqu'à ce qu'elle ſe durciſſe & devienne toute ſéche : Puis on la réduit en poudre dont on couvre le mal.

Pluſieurs perſonnes frottent les Mules pendant huit jours avec de l'huile de lin & de l'eau-de-vie à égale quantité, bien battus & mêlangez dans une fiole ; quelques uns y mettent de l'emmiellure ſur de la filaſſe avec un bandage de

ſuif de mouton fondu, le plus chaud qu'il ſe peut.

D'autres prennent de l'ocre en poudre, de la farine de lin & du fénu-grèc, de chacun deux onces ; quatre onces de terebentine de Veniſe en poudre, & mettent le tout dans une demie livre de poix noire, après qu'elle eſt fonduë, ils le mêlent bien & le font cuire à feu lent. Etant cuit ils y ajoûtent demie once d'huile d'aſpic, une once d'huile de lin & quatre onces d'eau-de-vie ; ils font encore boüillir toutes ces drogues enſemble, juſqu'à conſiſtance d'onguent, dont ils font une emplâtre qu'ils appliquent ſur les mules.

NERF-FERU, *foulé* ou *bleſſé* ; c'eſt quand le Cheval a la jambe roide & ne peut s'appuyer deſſus ; il y a quelquefois de l'enflure, mais on eſt ſûr que le nerf eſt foulé, quand en paſſant la main depuis le bras juſqu'au bout le long du canon, on y trouve quelque tumeur ou que le Cheval y ſent de la douleur.

Remedes. On frotte la partie foulée, d'huile d'olive, & on approche tout-contre une pêle rouge pour la mieux faire pénétrer. Ce remede ſuffit pour diſſiper l'enflûre, quand le coup d'où elle provient, ou la foulûre eſt récente. Si l'endroit eſt meurtri il faut y appliquer ce qui ſuit.

On prend quatre onces de ſemence de lin pulveriſée, miel & terebentine, de chacun pareille doſe : on fait boüillir le tout dans une pinte de gros vin, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en onguent qu'on applique ſur le mal en guiſe de cataplaſme avec des étoupes : on bande bien le tout afin de le tenir en état ; on laiſſe ainſi cet appareil pendant deux jours ſans y toucher, puis on le léve pour y remettre de la drogue, & continuer ainſi juſqu'à quatre fois.

Si la partie bleſſée étoit entâmée, on mettroit de la poudre de tutie & de la chaux à mortie ſur la playe : ou bien on la frotteroit de réſine mêlee avec huile roſat, le tout fondu enſemble : & pour empêcher que la playe ne vienne à ſupuration, on ſe ſervira de bol-armeni, ſang-de-dragon & terre ſigillée, de chacun une livre ; farine de froment deux livres ; maſtic & encens, quatre onces, le tout incorporé enſemble, cuit & réduit en onguent qu'on appliquera ſur la playe.

Autre. Prenez farine de froment & ſuc de feuilles de juſquiame ; faites-en une eſpece de boüillie & en mettez ſur la playe.

S'il arrive que la bleſſure ſoit venuë à ſupuration, il faut commencer par arrêter l'humeur qui la cauſe, & pour cela on frotte la playe d'huile d'euforbe, ou bien on ſe ſert ſeulement de terebentine, ou de ſoufre crud pulveriſé, ou encore d'eau mêlée de ſel & boüillie avec un peu d'aloës.

Comme le nerf peut être féru en partie & en travers, il faut pour lors tirer du ſang au Cheval pour divertir l'humeur ; puis mettre deſſus terebentine, miel-roſat & lait, de chacun égale doſe mêlez enſemble.

Si le nerf eſt piqué, il faut ouvrir la playe afin que la matiere qui s'y formera n'y ſéjourne point : quand il en ſera ſuffiſamment ſorti, on frottera la playe d'huile de ſureau mêlée & boüillie dans de l'huile d'olive, ou bien on ſe ſervira d'huile de terebentine, ou de farine de lentille boüillie dans du vin cuit.

Si la playe eſt douloureuſe, on la frote d'huile de terebentine, mêlée avec huile roſat ou huile de vers. On peut après qu'on a inciſé la piqueure, y mettre de l'huile de noix toute chaude.

Il y en a, qui ſi-tôt qu'ils ſe ſont apperçû qu'un Cheval eſt piqué ou foulé au nerf, frottent l'endroit à main ſéche, puis font ſaigner le Cheval du côté où eſt le mal, après quoi ils y appliquent ce qui ſuit.

Emmiellure. Ils prennent poix noire, réſine, poix de Bourgogne & miel commun, demie livre de chacun : Ils y mêlent de l'althea, huile de laurier & populeum, de chacun quatre onces ; deux pintes de farine de féve ; roſes & camomile, de chacune une poignée ; alun de roche & noix de galle, de chacun deux onces ; quatre onces de ſang-de-dragon, une livre de farine de ſeigle, & huit livres de vin rouge : Ils pulveriſent toutes ces drogues, & les délayent dans le vin avec les farines, comme pour en faire une boüillie qu'ils font cuire ; & lorſqu'elle en a acquis la conſiſtance, ils la prennent toute chaude, l'étendent ſur des étoupes, & l'appliquent ſur la playe.

Au ſurplus voyez *Entorſe.*

ONGLE en œil : Il faut enlever cet ongle avec une fine aiguille d'ivoire, & le couper avec des ciſeaux : ou bien réduire en poudre un Lezard verd, avec de la poudre d'arſenic, & l'appliquer ſur le mal.

Au ſurplus voyez *Cataracte & Yeux.*

OSSELETS. *Voyez* Suros.

PEIGNES. C'eſt un mal qui croît ſur le pâturon des Chevaux, & qui regne quelquefois juſqu'au boulet ; c'eſt une certaine gratelle farineuſe qui fait tomber ou heriſſer le poil des endroits où elle naît.

Remedes. Prenez de la chaux-vive & du miel, de chacun quatre onces ; mêlez-les & les mettez dans un pot de terre neuf, couvrez-le & le lutez, c'eſt-à-dire enduiſez-le de terre graſſe ; il faut qu'il y ait un petit trou au-deſſus du couvercle : faites cuire le tout juſqu'à ce qu'il ſoit durci & réduit en poudre dont on frote les Peignes.

La poudre de tabac ou l'eſprit de vitriol gueriſſent auſſi les Peignes.

Autre. Il faut prendre demie livre de mercure, une once d'ellebore noir, autant d'euforbe, quatre onces de ſtaphis-aigre, un quart d'once de cantaride, deux onces de vitriol verd, une once de ſel nitre, deux livres de ſain-doux : on pulveriſe toutes ces drogues qu'on mêle dans la graiſſe, puis on les fait cuire à conſiſtance d'onguent : on en applique ſur le mal ; & pour l'y mieux faire pénetrer, on fait rougir une pelle qu'on approche de l'onguent.

Avant que de l'appliquer ſur les Peignes, il eſt bon de frotter le mal juſqu'au ſang, puis le laver avec de l'urine, & enſuite y mettre l'onguent.

PISSER LE SANG. Lorſqu'un Cheval piſſe le ſang, c'eſt marque qu'il a les reins fort échauffez, c'eſt pourquoi on le ſaigne d'abord ; on lui donne tous les matins, pendant ſept ou huit jours trois chopines de vin blanc, dans lequel on aura fait infuſer deux onces de foye d'antimoine ; on le tient bridé quatre heures avant la priſe & autant après ; on lui donne avant la priſe un lavement compoſé de deux pintes & demie de lait de vache, qu'on fait boüillir avec deux onces de ſcories de foye d'antimoine, on l'ôte du feu & on y mêle quatre onces d'huile d'olive pour le rafrîchir d'avantage : on peut, outre ſa nourriture ordinaire, prendre une poignée d'avoine, trois onces de miel, & autant d'eau qu'il en faut au Cheval pour boire, mettre cela ſur le feu, l'en retirer au premier boüillon, le paſſer & donner l'eau à boire au Cheval.

S'il paroît avoir les flancs alterez, ce qui ſe connoît à leur battement fréquent, on lui donnera le lavement que voici.

Prenez parietaire, melilot & camomile, de chacun trois poignées ; mettez-les dans deux pintes d'eau, & les faites boüillir juſqu'à reduction de moitié ; ajoûtez-y demi-livre d'huile d'olive, un quarteron de miel, une chopine de verjus & deux onces de caſſe : le tout étant fait à propos, vous le donnez tiéde au Cheval.

Quelques-uns, après avoir fait ſaigner le Cheval, prennent une once & demi de theriaque ou de bon orvietan qu'ils délayent dans une chopine de vin blanc ; ils font tiédir ce breuvage, & le donnent ainſi au Cheval, en obſervant toûjours de le tenir bridé devant & après la priſe.

PLAYE. *Onguent pour toutes ſortes de Playes :* Prenez gomme quatre onces, raiſins de pin deux onces & demie ; faites-les boüillir, & les paſſez dans un tamis ; incorporez-les avec douze onces de terebentine, mettez-les ſur le feu, ajoûtez-y de l'aloës pulveriſé, de la mirrhe, de l'huile de baume, une demie once, autant de ſang-de-dragon, le tout réduit en onguent ; plus il eſt gardé, meilleur il eſt ; il appaiſe la chaleur & le feu qui eſt aux Playes, & les guérit en vingt-quatre heures ; il en étanche le ſang, les garde de pourriture, fait ſortir les os & eſquilles, & eſt très-bon pour les enclouëures.

POIREAU, eſt un mal qui naît ordinairement ſur le boulet ou au paturon des Chevaux ; il y croît en forme de tête de Poireau, d'où il a tiré ſon nom : il vient quelquefois juſque près des fourchettes au pied de derriere ; il jette du pus fort puant & gagne la jambe inſenſiblement ; quand elle en eſt infectée, ils ſont difficiles à guérir.

Remède. On prend une once de mercure ou vif-argent qu'on met dans trois onces d'eau-forte qu'il faut laiſſer agir ; elle conſommera tout le mercure : cette eau préparée de la ſorte guérit les Poireaux ſi on les en frotte pendant trois ou quatre jours ; ou bien prenez de la poudre à canon pilée & autant de ſouffre pilé ; mêlez-les enſemble, frottez-en fortement le Poireau & le couvrez de cette poudre, puis mettez-y le feu avec un fer rouge ; & le feu ayant brûlé le Poireau, appliquez deſſus du blanc de Poireau pilé avec du vieux-oing pour faire tomber l'eſcarre. Si après cela le Poireau eſt reſté gros, ſervez-vous une ſeconde fois du remede.

La POUSSE eſt une difficulté de reſpirer, cauſée par l'embaras des poûmons, & ſur tout par l'obſtruction de l'égout du poûmon qui ſe fait par le conduit des reins, le tout accompagné d'un battement de flancs & de dilatation de narrines, principalement quand le Cheval court ou monte.

La Pouſſe vient aux Chevaux, quand avec beaucoup de repos on leur donne des nourritures trop chaudes, quand on les fait boire tout échauffez, ou qu'on les a trop pouſſé ; elle eſt auſſi quelquefois hereditaire.

Pour être ſûr qu'un Cheval eſt pouſſif, quand le flanc lui bat, il faut lui ſerrer le goſier près de la ganache & le faire touſſer : ſi le ſon de la toux eſt ſec, elle ne vaut rien ; encore moins ſi elle eſt ſeche & frequente : au lieu qu'il n'y a pas beaucoup à craindre ſi elle eſt ſuivie de quelque humidité. Un Cheval qui péte en touſſant eſt preſque toûjours pouſſif, & cette Pouſſe paſſe pour la plus difficile. La Pouſſe que les Chevaux ont de naiſſance, & celle qu'on laiſſe vieillir par negligence, ſont incurables ; les Chevaux pouſſifs qui prennent vent par le fondement, ne peuvent pas non plus être guéris ;

ainſi c'eſt des autres Pouſſes dont il s'agit ici.

Remedes. Prenez une once d'agaric, autant d'aloës pulveriſé, une dragme de ſcamonée en poudre, une livre de beurre frais & autant de miel; incorporez le tout & faites-en des pillules groſſes comme des noix que vous donnerez le matin au Cheval dans une chopine de vin; on le tiendra bridé deux heures devant la priſe & deux heures après: ce jour-là il n'aura point d'avoine, & ne boira que de l'eau blanchie avec de la farine de ſeigle; les autres jours on le fera travailler & on lui donnera de l'avoine un peu moüillée, & trois picotins par jour de ſon de froment moüillé comme du mortier, de la gerbée le jour, & du foin la nuit; au bout d'un mois, vôtre Cheval aura le ventre frais comme un poulain.

Autre remede. Prenez deux onces de muſcade, autant de ſaffran, demie once de gingembre, un quart d'once de canelle, pilez tout cela avec un peu de regliſſe, ajoûtez-y une chopine de vin blanc & un quarteron de miel; mêlez le tout, coulez-le & le donnez à boire au Cheval.

D'autres s'y prennent de cette maniere pour guérir la Pouſſe: pendant huit jours on donne peu de nourriture au Cheval, & on ne le nourrit que de ſon mouillé, eau blanchie avec farine de ſeigle, avoine moüillée, paille de froment & foin humecté; le neuviéme jour au matin, quatre heures après qu'il a été bridé, on le purge avec des pillules faites d'une mixtion d'agaric, regliſſe, aloës, ariſtoloche ronde, ſené & coloquinte, de chacun une once, ſcamonée une dragme, *Enula campana* demie once, miel & lard de chacun une livre, tout cela bien pilé & incorporé; & une chopine de vin après la priſe: on continuë à faire faire diette au Cheval; & ſi ces pillules ne l'ont pas guéri, on lui donne le remede ſuivant.

Quand les herbes ſont dans toute leur force, faites cuire dans un chaudron qui tienne un ſceau, des mauves, boüillon blanc, pas-d'âne, ſommitez de genet de l'année, chicorée ſauvage & hiſſope, trois poignées de chacun hachez menu; quand elles ſeront cuites & ôtées du feu, mettez-y un quarteron de ſuc de regliſſe, dix poignées de fleur de genet, deux livres de miel, autant de ſouffre que vous ferez fondre dans une cuillier de fer; avec la corne faites avaller le quart de ce breuvage à vôtre Cheval le matin, deux heures après qu'il a été bridé; enſuite promenez-le une demie heure au pas: au bout de ce temps, faites-lui prendre un autre quart du breuvage, & promenez-le de nouveau comme après la premiere potion; le lendemain faites-lui avaller l'autre moitié à deux fois, & le promenez comme le premier jour: laiſſez-le en repos le troiſiéme jour; le quatriéme jour, recommencez comme le premier vôtre breuvage, & continuez juſqu'au huitiéme jour que vôtre Cheval aura pris trois breuvages. On ne lui donne pendant ce temps ni avoine ni foin, mais ſeulement du ſon & de la paille de froment.

Autre remede des plus aiſez & des meilleurs pour guérir la Pouſſe. Mettez une douzaine d'œufs frais dans du fort vinaigre qui ſurpaſſera les œufs d'un doigt, tenez vôtre Cheval bridé toute la nuit, & quand la coque de vos œufs ſera amollie à force de tremper, faites-les avaller tous & tout entiers au Cheval, les uns après les autres avec un peu de vinaigre, en ſorte qu'il ait pris, s'il ſe peut, tout le vinaigre avec les œufs; couvrez-le bien, promenez-le au pas pendant deux heures, enſuite donnez-lui du ſon moüillé

& point d'avoine ni de foin : réïterez ce remede s'il le faut.

QUEUES-DE-RATS. Voyez *Arrêtes.*

RAGE. On connoît qu'un Cheval eſt enragé, lorſqu'il rompt ſon râtelier, ſa mangeoire & tout ce qu'il rencontre, qu'il écume des narrines & a les yeux de travers & étincelans. On ne doit point en approcher qu'avec grande précaution.

Remedes. Quand on n'a point la Mer à portée pour y baigner le Cheval, on prend de la rhuë ou de l'abſinte, alun, marguerites ſauvages & gros ſel, de chacun une demie poignée ; on met tremper le tout dans une pinte de vin blanc, l'eſpace de vingt-quatre heures ; enſuite on paſſe la liqueur & on la fait avaller au Cheval. S'il y a entamure, on mettra deſſus de ces mêmes herbes pilées dans un mortier.

Ou bien, prenez quatre écailles d'huitres, faites-les calciner ſur des charbons ardens, pulveriſez-les, & les faites prendre au Cheval dans de bonne huile d'olive.

Vous trouverez encore d'autres remedes contre la rage, ci-après au Chapitre des Bêtes à corne.

RALEMENT. *Remede.* Prenez guimauves, ſemence de lin, rhuë, aluine & feüilles de lierre terreſtre, de chacun une poignée ; faites-les boüillir en eau de fontaine, & étuvez-en la gorge du Cheval cinq ou ſix fois par jour.

RAYE dans l'œil : Prenez des os deſſechez & du tartre de ſel gemme, autant de l'un que de l'autre, pulveriſez-les ; enſuite avec un tuyau de plume, ſoufflez cette poudre dans l'œil du Cheval trois fois par jour pendant trois jours.

RETENTION D'URINE. On commence par donner un lavement au Cheval malade : pour cela, prenez mauves, guimauves, parietaire, violettes & chicorée ſauvage, de chacun une poignée ; faites-en une décoction dans trois chopines d'eau, enſuite faites-y diſſoudre deux onces d'eſprit de terebentine, ſix gros de ſel vegetal & ſix onces d'eau de raves ; ce lavement étant fait & tiédi, vous le ferez prendre au Cheval.

Quand il l'aura rendu, mettez deux onces de ſalpêtre dans une chopine de vin blanc ; faites prendre ce breuvage au Cheval, promenez-le, & il urinera.

Autre remede. On prend trois onces de colophone en poudre qu'on met dans une livre de vin blanc, & après avoir bien agité la liqueur, on la fait prendre au Cheval.

Ou bien pilez trois têtes d'ail avec leur peau, mêlez-y de l'huile d'olive ou du bon vinaigre, & battez-les juſqu'à ce qu'ils faſſent une conſiſtance d'onguent dont vous frotterez la verge & les genitoires du Cheval : cet onguent eſt fort diuretique.

Lorſqu'on voit qu'un Cheval ſe force & ſe met en devoir de piſſer, & qu'il n'en peut venir à bout, il faut auſſi tôt le mener dans une étable à brebis, il piſſera incontinent ; ou bien il faut lui frotter le dedans du fourreau & les teſticules avec huile d'*hypericum*, ce remede eſt ſpecifique.

RHUME. Voyez *Morfondement.*

SEIME, eſt une fente aux pieds du Cheval ; on compte de deux ſortes de Seimes : la *ſimple* & la *quarte.* La premiere vient ſur le milieu du ſabot, & tient à la couronne ; l'autre croît à côté du pied, & fait ſouvent quar-

tier neuf. Les Seimes ſont douloureuſes ; la ſimple a coûtume de ſaigner lorſque les chevaux travaillent, mais la quarte ne ſaigne point.

Les Seimes ſe manifeſtent ordinairement par une chair meurtrie qu'on voit entre le petit-pied & la corne ; elle incommode beaucoup le Cheval & le fait boiter.

Remede. Les Seimes ſe traitent comme l'atteinte encornée ; c'eſt pourquoi voyez au mot *Atteinte :* nous ajoûterons ſeulement qu'il faut que le Cheval atteint de Seimes ait du repos juſqu'à ce que la corne ſoit raffermie, & que la couronne paroiſſe ſaine.

Pour bien panſer une Seime, il faut d'abord en bien nettoyer les ordures & la laver avec vinaigre où l'on aura fait boüillir de l'écorce de grenade, des roſes ſeches & de la noix de galle.

Cela fait, on met ſur la playe, de la noix de galle pulveriſée, des balauſtes & de la rhuë pour deſſecher les mauvaiſes humeurs qui y tombent.

Cinq jours après qu'on l'a traitée ainſi, & que la corne eſt raffermie & la Seime deſſechée, on emplit le creux du pied avec racines d'althea pilées & cuites en ſain-doux : il faut panſer le Cheval deux fois par jour.

SOLANDRES ou *Soulandres*, ſont des crevaſſes ou gales qui viennent au pli du jarret. Voyez *Malandres*.

SURDENTS, ſont des pointes de dents qui ſurpaſſent les autres, & vont à côté. Quand le Cheval mange, ces pointes lui pincent la lévre, & la douleur le dégoûte.

Le remede le plus ſûr eſt de lui faire ronger une groſſe lime de chaque côté des dents ; cela rompra les Surdents, ſans courir riſque de lui ébranler les autres dents. Le jour qu'on a ôté les Surdents à un Cheval, on ne lui donne point d'avoine, mais ſeulement du ſon moüillé.

SUR-OS, eſt un calus ou dureté ſans douleur qui vient ſur l'os de la jambe, qu'on nomme le canon, qui eſt au-deſſous du genou. C'eſt un mal qui vient aux Chevaux par accident lorſqu'ils ſe heurtent des pieds contre les jambes, ou ſe cognent les jambes contre quelques barrieres : delà vient une meurtriſſure à la jambe qui viendra en calus : lorſque le Cheval travaille, cela augmente & forme le ſuros. On connoît ce mal par une groſſeur qu'il a comme une petite noix au-dedans de la jambe & quelquefois en-dehors, mais rarement : quelquefois même le Sur-os eſt *chevillé*, c'eſt-à-dire double, l'un en-dedans du canon, & l'autre en-dehors ; on l'appelle *Fuſée*, & il eſt dangereux.

Pour les guérir, vous raſerez le poil où eſt le Sur-os, & le fourbirez avec un bâton plat par un côté, afin de le ramollir ; puis vous le percerez délicatement avec une lancette, & y ferez une douzaine de petits trous ſeulement ſur la groſſeur du Sur-os.

Onguent pour ôter un Sur-os. Prenez argent-vif trois onces, que vous mettrez dans un mortier de fonte, & y mêlerez deux onces d'huile de laurier pour bien amortir l'argent vif en remuant ſans diſcontinuer ; quand il ſera ſi bien incorporé avec l'huile, qu'on n'apperçoive pas un ſeul grain de vif-argent, mêlez parmi la compoſition, euforbe & cantarides en poudre, de chacun deux gros ; mêlez bien le tout, puis vous en mettrez ſur le Sur-os, en ſorte qu'il ne coule pas plus bas, avec de la filaſſe par-deſſus & une ban-

de de toile qu'il faut coudre ſur le tout, & le laiſſerez vingt-quatre heures; puis vous ôterez l'emplâtre & laverez tous les jours l'endroit avec du vin chaud; l'eſcarre tombée, menez le Cheval à l'eau deux fois le jour, & étant ſec au retour de l'eau, baſſinez la playe avec eau-de-vie, il y paroîtra très-peu, & le poil couvrira la cicatrice: pendant tout ce temps il faut empêcher le Cheval d'y porter la dent, car il envenimeroit le mal.

TEIGNE, eſt une pourriture qui vient à la fourchette des pieds des Chevaux; elle eſt cauſée par un ſang corrompu qui conſomme la fourchette: Les teignes ſont fort puantes, cauſent une demangeaiſon extraordinaire, & font preſque toûjours boiter les Chevaux, ſur tout quand ils ſont nouvellement ferrez.

On connoît le mal en levant le pied, on voit toute la fourchette rongée qui ſent le fromage pourri.

Pour y remedier, il faut parer le pied du Cheval, particulierement la fourchette, & ôter toute la corne entamée, puis la laver avec de bon vinaigre, la bien nettoyer; & le lendemain ſe ſervir de cet onguent.

Mettez dans un pot une livre de miel, du verd-de-gris, vitriol & noix de galle, de chacun deux onces; faites bien piler & tamiſer le verd-de-gris & les galles, le vitriol concaſſé groſſierement; mettez le tout avec le miel & le faites cuire à petit feu, remuant toûjours; quand l'onguent ſe liera, ôtez-le du feu.

Sur la fourchette bien parée, nettoyée avec du vinaigre tiéde, & enſuite ſechée, il faut appliquer à froid de cet onguent, de la filaſſe par-deſſus, & tenir tout l'appareil avec des écliſſes: le lendemain ſans laver la fourchete pourrie, l'eſſuyer avec de la filaſſe, & y mettre de nouveau de l'onguent: à la ſeconde ou tout au moins à la troiſiéme application, le Cheval ſera guéri; & quand les Teignes paroîtront le moins du monde, mettez-y de cet onguent, & d'abord elles ſecheront.

TESTICULES ENFLEZ. Cette enflure vient de pluſieurs cauſes, & le remede ordinaire eſt de mener le Cheval à l'eau: par ſa froidure elle repouſſe l'humeur qui ſe décharge dans les bourſes, ſuppoſé qu'elles ne ſoient pleines que de vent, ou que l'enflure ne ſoit cauſée que par une legere inflammation: ſi le mal eſt plus grand, appliquez-y le cataplaſme qui ſuit.

Prenez cire jaune, beurre frais & huile d'olive, de chacun demie-livre, demi ſeptier de bon vinaigre; mêlez le tout & le faites cuire enſemble, juſqu'à ce que le vinaigre ſoit à peu près conſommé; ôtez-le du feu, & ajoutez à la compoſition une once de camphre en poudre; mêlez bien le tout & l'appliquez ſur l'enflure des bourſes, & quatre heures après remettez-en de nouvelle, ſans ôter l'autre ni l'envelopper: continuez ainſi pluſieurs jours.

Si cette enflure eſt cauſée par des eaux qui ne s'évacuent point, outre le remede ci-deſſus qui a ôté l'inflammation, il faut ſonger à châtrer le Cheval; l'eau en ſortira auſſi-tôt, & le Cheval ſera hors de danger, pourvû neanmoins qu'il n'y ait point d'ulcere aux teſticules.

Cette enflure vient auſſi quelquefois de contuſion, ce qui met le Cheval en danger ſi on n'y remedie promptement; pour cela on commence par calmer la douleur de l'enflure par quelque émollient tel que celui-ci.

Prenez

Prenez une chopine de jus de choux verds, demie livre de miel, autant de beurre frais, un quarteron de savon noir & une livre de farine de féves; faites fondre le beurre & le savon noir, mêlez après cela le tout ensemble, battez-le bien à froid & en appliquez sur les bourses du Cheval en guise de cataplasme avec une vessie de porc par-dessus, & un bandage.

TESTE. *Maux de Tête.* Quand on s'apperçoit qu'un Cheval en est attaqué, ce qui se connoît lorsqu'il tient sa Tête baissée, qu'il a l'œil enflammé & le front chaud, commencez par lui tirer du sang, & trois ou quatre heures après employez ce remede.

Il faut prendre de la sauge, de la marjolaine, de chacune une bonne poignée, une once de gayac, demie once d'*Assa fœtida*; mettre le tout infuser durant huit ou dix heures, & le donner le matin au Cheval qu'on tient bridé trois heures devant & après le remede. Sur le soir, il sera bon de lui donner un lavement dont voici la composition.

Prenez mauves, guimauves, parietaire, violette, de chacun une poignée; faites-les boüillir dans deux pintes d'eau que vous réduirez à trois chopines; ajoûtez-y trois onces de sené, coulez le tout, puis mêlez-y une demie livre de vin émetique & trois onces d'hiere & de coloquinte; ensuite donnez ce lavement tiéde au Cheval; vous continuërez les lavemens tous les soirs jusqu'à parfaite guérison.

Il arrive souvent que les Chevaux attaquez du mal de tête sont dégoûtez; comme il leur faut pourtant de la nourriture pour les soûtenir, voici un armant qui leur fera recouvrer l'appetit.

Armant. Prenez demie livre de miel rosat, une livre de mie de pain émié, demie once de muscade, autant de poudre cordiale & pareille dose de canelle; pulverisez toutes ces drogues & les mêlez dans du vinaigre, donnez le tout au Cheval dégoûté; & pour le lui faire avaller, on en frotte le bout d'un nerf de bœuf qu'on lui fait mâcher.

Il y a encore d'autres lavemens que celui dont on a parlé, & dont on peut se servir avec succès pour le mal de Tête des Chevaux: par exemple.

On fait une décoction avec centaurée, cardamomes, pouliot, guimauves, ellebore noir, fenoüil & cumin, de chacun une poignée; mêlez-y deux onces de sené que vous laisserez infuser dans cette décoction; coulez le tout, ajoûtez-y un peu de sel, huile de noix, deux onces d'agaric pulverisé & six onces de casse.

Pour décharger le cerveau du Cheval des vapeurs fuligineuses qui le tourmentent, quelques-uns lui distillent dans les nazeaux de l'huile violat mêlé avec huile de nenuphar & un peu de camphre; ou bien ils se servent pour cela de suc de concombre sauvage & de celui de rhuë à pareille dose.

D'autres lui soufflent dans le nez avec un tuyau de plume, de la poudre d'ellebore ou de castoreum, ou du tabac rapé: cela fait éternuer le Cheval, & lui décharge le cerveau.

TOUX. Elle vient au Cheval pour avoir été mis chaud dans une écurie froide, ou bien quand il a bû de l'eau trop vive, ou pour avoir le poulmon desseché par de trop violentes courses, ou encore pour avoir mangé du foin poudreux & pour avoir avallé des plumes.

Si la Toux est récente, donnez tous les jours au Cheval demie livre de

miel dans deux picotins de ſon ; vous frotterez le miel & le ſon ſec dans vos deux mains, afin qu'ils ſe mêlent bien : continuez le remede huit ou dix jours, & donnez peu de foin au Cheval.

Ou bien donnez lui de la fleur de ſouffre & du fenu-grec, autant de l'un que de l'autre, plein une petite cuillere à bouche, dans du ſon mouillé, & faites-le travailler a l'ordinaire ; qu'il mange de l'avoine à midi & au ſoir, & du ſon le matin & peu de foin.

La regliſſe pilée, la graine de chenevis, le pas-d'âne haché, le tout donné dans l'avoine moüillée, guérit auſſi la Toux.

Ou bien prenez des fleurs ou du moins des pointes de genêt ; faites-les boüillir environ demie heure avec de l'eau, & de cette décoction vous en mettrez dans de l'eau blanche, deux cuillerées à chaque fois, le Cheval guérira en peu de jours.

Mais ſi la Toux eſt vieille, prenez demi-ſeptier d'eau-de-vie, quatre onces de ſucre, une once de racine d'*Enula campana* pilée, demie once de bon anis auſſi pilé ; melez bien le tout & le lui faites prendre trois matins de ſuite.

Poudre pour guérir les Toux vieilles ou nouvelles. Prenez racines d'*Enula Campana*, *Althea* qui eſt la racine de guimauve, gentiane, ſouchet qui eſt le *Siperus*, & galanga, de chacune de toutes ces racines huit onces ; regliſſe une livre & autant de feüilles de tamaris ; de boüillon blanc & de chardon benit, de chacun quatre onces, fenu-grec ſix onces & autant de fleurs de ſouffre ; anis d'Eſpangne & canelle, de chacun deux onces ; faites ſécher le tout à l'ombre & le pilez en poudre groſſe, comme le tabac rapé un peu gros ; mêlez bien le tout pour le garder dans une phiole bien bouchée & miſe en lieu ſec.

La doſe eſt plein une cuillere à bouche, mêlée parmi le ſon ou l'avoine moüillée, & continuer : le Cheval pourra y répugner au commencement ; mais il faut lui en donner moins : & s'il y eſt une fois accoûtumé, il en ſera très-friand.

L'uſage de cette poudre n'empêche point un Cheval de travailler, au contraire elle en fait plus d'effet : au reſte, cette poudre eſt excellente, non ſeulement pour guérir la Toux, mais encore pour rafraîchir les flancs aux Chevaux qui les ont alterez & qui ont un commencement de pouſſe ; elle engraiſſe les plus maigres, & tuë les vers.

TRANCHE'ES. Les Chevaux en ſont attaquez pour differentes cauſes ; les uns pour avoir mangé trop de grain, d'autres pour ne pouvoir piſſer, d'autres pour avoir le corps plein de vents ; d'autres enfin pour avoir des vers dans le corps. Il y a encore les Tranchées rouges qui ſont mortelles à preſque tous les Chevaux.

On connoît que le Cheval eſt travaillé de Tranchée, lorſqu'il ſe debat, qu'il ſe couche & ſe leve ſans ceſſe ; & ce mal eſt aux Chevaux, ce que la colique eſt aux hommes.

1°. Quand c'eſt pour avoir mangé trop de grain, il faut d'abord donner au Cheval un lavement grand & ordinaire ; quand il l'a rendu, lui donner dans une chopine d'eau-de-vie une once de thériaque délayé, promener le Cheval bien couvert, & il guérira ; ſi le mal n'eſt pas paſſé bien-tôt, il faut lui frotter le ventre avec une baſſinoire pleine de braiſe, & continuer long-temps.

2°. Quand les Tranchées viennent de ce qu'il ne peut pas piſſer, il faut d'abord le ſaigner au coû, puis lui tirer la verge, la poudrer de ſel tout au tour, la lui laiſſer retirer & frotter tout le fourreau avec huile d'olive, dans laquelle vous aurez démêlé & broyé de l'ail cru: ſi c'eſt une Jument, lui mettre du ſel dans la nature, & tout autour la frotter avec cette huile & cet ail pilé; enſuite donnez-lui le lavement qui ſuit.

Faites une bonne décoction avec deux poignées de mauves, trois de perſil & deux de celleri, coulées & exprimées bien fort; délayez deux onces de terebentine avec deux jaunes d'œufs, puis faites diſſoudre le tout dans la décoction, & y délayez auſſi un quarteron de ſavon noir; donnez le tout au Cheval: enſuite faites-lui ce breuvage.

Prenez quatre onces d'huile de noix fort claire & nouvelle, autant de miel roſat & deux onces de terebentine, mêlez le tout ſur un feu moderé & le donnez au Cheval, puis le promenez une heure au pas.

3°. Pour chaſſer les vents qui donnent les Tranchées au Cheval, il faut le promener & l'agiter: quand on voit qu'il a le corps enflé & tendu, on commence à le ſaigner ſous la langue & aux flancs; enſuite on lui donne ce lavement.

Prenez deux pintes de vin rouge, dans lequel vous mettrez ſix groſſes figues hachées menu, deux onces d'anis, quatre poignées de rhuë auſſi coupées menu; faites cuire le tout une bonne heure, enſuite paſſez-le & ajoûtez-y une demie livre d'huile de rhuë, & le donnez tiéde au Cheval.

Quand il aura rendu ſon lavement, on le promenera en main avec un canon de ſureau, dont le trou ſoit gros comme le pouce, qu'on lui fourre en ſorte qu'il ſoit hors du fondement environ deux doigts, & on l'attache de maniere qu'il ne peut ſe défaire, cela fait vuider au Cheval quantité de vents: ſi pour tout cela il n'eſt pas encore ſoulagé, donnez-lui le breuvage qui ſuit.

Prenez bon theriaque, galanga, *Spica nardi*, imperatoire, de chacun une once, gingembre demie once, anis deux gros; mettez en poudre tout ce qui eſt ſolide & le mêlez avec une pinte de vin blanc, donnez-le au Cheval & le promenez une heure bien couvert au pas.

4°. On connoît que les Tranchées viennent de vers, lorſqu'on a vû ſouvent de ces inſectes dans la fiente du Cheval & que les yeux lui tournent, il faut lui donner ce qui ſuit.

Prenez deux onces d'aloës fin en poudre, une once & demi de theriaque, deux onces de cinabre (qui eſt le vermillon des Pintres; le vermillon eſt broyé, & le cinabre non) mêlez bien le tout avec le theriaque; faites-en quatre pillules qu'il faudra rouler ſur de la poudre à vers pilée, faire avaller le tout au Cheval avec une pinte de vin rouge & le promener une heure, enſuite preparer le lavement qui ſuit.

Prenez deux pintes de lait ou boüillon de tripes, demie livre de miel, ſix jaunes d'œufs & un quarteron de ſucre; démêlez le tout enſemble & le donnez tiéde au Cheval trois heures après qu'il aura pris le breuvage ci-devant & le laiſſez en repos deux heures; enſuite donnez-lui à manger du ſon moüillé, de l'eau blanche & du foin; s'il ne veut point manger bridez-le, & attachez à ſa bride trois ou quatre gouſſes d'ail pilées & mêlées avec un quart d'once de poivre blanc en poudre, une once de ſel, deux onces de miel, mêlez

le tout & le mettez dans un linge attaché à la bride, afin que le Cheval le ronge une couple d'heures. Ces remedes ſont bons aux Chevaux qui ne peuvent engraiſſer, à cauſe des vers qu'ils ont dans le corps ; mais il eſt à propos de les y préparer quelque temps auparavant ; c'eſt-à-dire de leur faire manger pendant huit ou dix jours avant les pillules, du ſon moüillé avec une once de fleur de ſoulfre tous les jours ; aprés cela la médecine réuſſira bien & exterminera tous les vers.

5°. Quant aux tranchées rouges, les Marêchaux les appellent incurables ; cependant on les peut guerir en donnant au Cheval force lavemens rafraîchiſſans ; le ſang d'un jeune mouton donné en lavement y fera des merveilles, & enſuite un bon breuvage avec une pinte d'eau cordiale ; ſçavoir de ſcorſonere, de ſcabieuſe, de chardon benit, & de chicorée amere, avec deux onces de bonne theriaque, le tout délayé & donné au Cheval ; ſi cela ne le guerit pas il eſt dans le dernier péril.

VARISSES : Ce ſont des eſpeces de veines enflées ou plûtôt des humeurs molles & ſans douleur, qui viennent au jarret du Cheval : elles obéiſſent ſous le poulce & reviennent auſſi-tôt à leur premier état.

C'eſt mal à propos que quelques Marêchaux y appliquent le feu pour les guerir ; il y a trop de danger, & il vaut beaucoup mieux les frotter d'huile de laurier & barrer la veine, au-deſſus & au deſſous du jarret. Voyez *Veſſigons.*

Les VERS, empêchent les Chevaux d'engraiſſer, quelque bonne nourriture qu'on leur puiſſe donner.

Pour détruire ces inſectes, on n'a qu'à employer les remedes qui viennent d'être enſeignez au mot *Tranchées.*

Ou bien on mêle dans l'avoine des Chevaux une once ou deux de ſoulfre, & on continue un peu de temps. Le foin moüillé avec eau où l'on aura diſſous du ſel nitre ou ſalpêtre eſt encore bon pour tuer les vers, de même que les feüilles de pécher ou de ſaules toutes vertes hachées menu parmi l'avoine ; & encore la ſabine en poudre au poids de demi once ; il faut que le Cheval en prenne pendant dix ou douze jours.

Si on met un Cheval qui a des vers dans une Etable à Moutons, ſans autre littiere, & qu'on l'y laiſſe cinq ou ſix jours, tous les vers qu'il a dans le corps ſortiront, pour peu que les remedes y aident

La ſemence de coriandre & la rapure de corne de cerf ſont merveilleuſes pour les faire mourir. On peut faire manger aux Chevaux qui en ont, une once de cinabre dans du ſon moüillé : ſix dragmes de ſublimé doux dans une once de teriaque ou d'orviétan réduits en pillules, font auſſi mourrir les vers.

Ou bien, prenez coriandre, graine de laituës, de raves & de choux, de chacun deux onces ; zedoaria une once, rapure de corne de cerf quatre onces, mêlez le tout & en donnez deux onces au Cheval dans ſon avoine ou dans du ſon moüillé avec du vin, & continuez pendant douze jours.

Autrement. Mettez dans un mortier quatre onces de conſerve de roſes liquides, & deux onces de cinabre en poudre, faites-en des pelottes qu'il faudra rouler dans de la graine à vers, & les faire avaller au Cheval avec une pinte de vin d'abſinte ; le Cheval aura été bridé ſix heures avant & quatre après la priſe, enſuite on le débridera, & on lui donnera à manger deux ou trois heures durant ; puis un lavement compoſé de deux pintes de lait, quatre onces de ſucre

rouge & demi livre de miel, pour que la douceur du remede attire les vers dans le gros boyau.

VESSIGONS ſont des enflûres molles qui naiſſent à droit & à gauche du jarret du Cheval. Ce mal eſt aſſez difficile à guerir lorſqu'on le laiſſe vieillir.

Remède. Il faut commencer par raſer le poil, & fendre ſuperficiellement & adroitement la peau du côté du jarret; on verra alors une pellicule pleine d'une eau rouſſe qu'on perce avec une lancette; cette eau s'écoule & le veſſigon diſparoît.

Cette opération étant faite, on prend de la poudre de terre ſigillée, du vinaigre & du blanc d'œuf; on bat le tout & on en fait de petites boulettes qu'on met dans la plaïe, & par-deſſus une compreſſe pour tenir le remede en état.

Quelqu'uns frottent les Veſſigons avec eau de leſſive mêlée de vinaigre dans lequel on aura diſſous de l'alun & du ſel, puis on promene le Cheval; ou bien on employe pour le même mal le vinaigre avec nitre & alun de roche, de chacun égalle portion; ou bien encore un leniment de bol-armeni, noix de cyprez & alun de roche en poudre, mêlez avec eau & vinaigre.

YEUX: Le mal des yeux vient aux Chevaux ou par fluxion, ou par accident; ſi c'eſt par fluxion, donnez-vous de garde de les faire ſaigner, car ils courreroient riſque de devenir aveugles; & de quelque maniere que le mal leur ſoit venu, ôtez-leur abſolument l'avoine, & ne leur donnez que du ſon moüillé. Ne les faites point travailler, & ne les mettez point dans une Ecurie trop chaude; le grand froid y eſt auſſi contraire.

Pour un coup à l'œil, prenez eau de roſes ſix onces, tutie préparée demie once, un demi gros de ſafran, ſucre candi deux onces, couperoſe blanche une once; mettez le tout dans l'eau roſe & le remuez bien, puis vous en mettrez deux fois le jour dans l'œil du Cheval.

Ou bien faites durcir un œuf frais dans l'eau, ôtez-en la coque, fendez-le en deux, tirez en le jaune, & mettez à la place gros comme une groſſe féve de marais de couperoſe blanche: on rejoint les deux moitiez de l'œuf, on l'enveloppe d'un linge blanc & fin, & on le met tremper dans un demi verre d'eau-roſe pendant ſix heures, après cela jettez l'œuf & vous ſervez de l'eau pour en mettre ſept ou huit goutes dans l'œil du Cheval avec une plume, ſoir & matin, le Cheval ſera bien-tôt gueri.

Pour appaiſer l'inflammation des yeux, on prend deux onces d'eau-roſe, autant de ſel de plantain, deux gros de ſalpêtre rafiné; on laiſſe infuſer le tout enſemble, puis on en frotte les yeux du Cheval.

Si l'inflammation venoit de froid en Hyver, il faudroit n'y point toucher, & attendre que la nature agît d'elle-même avec le ſecours de la chaleur de l'Ecurie.

Les Chevaux ſont encore ſujets à la *Taye*, qui eſt une tache blanche qui offuſque l'œil du Cheval: on ſe ſert de collires pour guerir ce mal; en voici un fort bon.

Prenez de l'eau de fenoüil & d'eufraiſe, de chacun quatre onces; deux gros de trochiſque albiraſis & autant de *Crocus metallorum*, un gros d'aloës & ſoixante goutes d'eſprit de vin camphré, mêlez toutes ces drogues & frottez-en les yeux du Cheval.

Quelqu'uns y employent le ſuc de grande centaurée, ou le ſuc de lierre

terreſtre mêlez avec eau-roſe, tutie préparée & ſucre candi.

La Cataracte eſt auſſi un mal qui vient aux yeux des Chevaux ; quand elle eſt formée, la prunelle reſſemble à un verre taché, obſcur & un peu tranſparent, & enfin elle devient blanche, noire ou de quelque autre couleur.

Lorſque la cataracte eſt invétérée, elle eſt difficile à guerir ; au-lieu que lorſqu'elle commence à ſe former, il y a du remede : en voici quelques-uns.

L'huile de ſemence de lin tutie par diſtilation, la tutie en poudre, & l'huile de papier, priſes ſéparément y ſont très-bonnes : ou bien on ſe ſert d'une eau dont voici la compoſition.

Eau ſpecifique pour la Cataracte. On prend quatre gros d'aloës réduits en poudre, trois gros de *Crocus metallorum*, deux gros de ſucre candi, un gros de tutie préparée avec huit onces de vin blanc, autant d'eau de fenoüil, & deux onces d'eau d'éclaire ; on laiſſe macérer le tout durant vingt-quatre heures, & on en frotte la cataracte.

Je finirai ce long mais important chapitre par quelques remedes généraux, parce qu'ils auroient été mal placez dans les maladies particulieres, dont il a été queſtion ci-deſſus.

Remedes generaux.

Baume d'Artus, bon contre toutes ſortes de playes & encloüeures.

Faites diſſoudre une once & demie de gomme élemi dans de fort vinaigre, paſſez-le & donnez-lui une conſiſtance épaiſſe ; ajoûtez-y une once & demie de terebentine de Veniſe, une once de ſuif de mouton & deux onces de ſain-doux ; fondez le tout & remuez-le bien avec une ſpatule (c'eſt l'inſtrument dont les Apotiquaires ſe ſervent pour remuer leurs drogues) mettez & gardez celle-ci dans un pot bien propre, pour vous en ſervir au beſoin.

Poudre cordiale, céphalique & diuretique.

C'eſt-à-dire, qu'elle eſt bonne pour les maux de tête, battemens de flancs, tranchées, morfondement & toux, rétentions d'urine, & enfin rafrîchiſſante.

Prenez bayes de laurier, regliſſe, gentiane, ariſtoloche, raclure de corne-de-cerf, trois onces de chacun ; autant de ſemence d'orties, deux onces d'hyſope, une once d'agaric, raucoüat, torchique, muſcade & jubarbe une once de chacun, le tout pulveriſé & mêlé ; laiſſez-le infuſer dans un pot à froid, pendant une nuit ; le matin donnez-en au Cheval trois cuillerées dans une pinte de vin blanc ſi c'eſt un gros Cheval, & deux cuillerées dans trois chopines de vin s'il eſt plus petit ; il doit être bridé trois heures avant de prendre cette poudre & deux heures aprés : on peut auſſi lui en donner deux cuillerées dans ſon avoine.

Onguent pour deſſecher.

Faites boüillir juſques à conſiſtance d'onguent un quarteron de verd-de-gris, autant de miel & un peu de farine de froment ; puis frottez-en les jambes ou autre endroit que vous voudrez deſſecher, aprés en avoir raſé le poil.

Pillules purgatives.

Prenez une livre de vieux lard, demie livre de miel, autant de beurre frais,

une once d'agaric, demie livre d'huile, deux onces de sucre, une once d'aloës, demie once de rubarbe; mêlez le tout & faites-en des pillules que vous donnerez au Cheval qui doit être bridé quatre heures avant de les prendre, & quatre heures aprés, & sans manger.

CHAPITRE II.

Du Haras.

CE n'est pas assez d'avoir appris dans le précedent chapitre à se connoître en Chevaux, à les gouverner & les guerir de leurs maladies; il faut maintenant parler de la multiplication de leur espece, car leur beauté & leur bonté ne dépend pas moins de la bonne race que de la bonne nourriture: Une belle Jument pouliniere avec un bon Etalon produit de beaux & bons Poulains, qui seront toûjours tels, s'ils sont bien nourris, sur-tout dans leur jeunesse.

Sans aller en Espagne, ni en Angleterre, Italie, Allemagne ou Turquie; la Flandre, le Boulonois, la Normandie, la Bretagne, le Poitou, l'Auvergne, la Bourgogne & generalement tous les endroits abondans en pâturages, sont pleins de Haras, d'où nous viennent de beaux & bons Chevaux tant pour la selle que pour le carosse & le labour.

Du choix d'un bon Etalon.

Comme l'Etalon est le fondement du Haras, il faut le choisir de belle taille, vif, bien ramassé en ses membres, fort & vigoureux; bien membru, si on en veut des poulains pour le labour; de belle encolure, si c'est pour le carosse; docile & cependant courageux, bien marqué & de bon poil comme Alzan-brûlé, ou autres dont nous avons parlé ci-dessus. L'Etalon doit sur-tout être bien sain & exempt particulierement des maux de jarret, maux d'yeux & autres maladies hereditaires aux Poulains; & enfin il ne doit pas couvrir avant cinq ans, ni passé quinze.

Du choix de la Jument pouliniere.

La Jument qu'on destine à faire race, doit être prise entre trois & dix ans; & outre la santé, l'œil & le poil, elle doit être choisie belle, de bonne race, bien marquée, bien prise de corps & grande à proportion, les flancs & la croupe larges, un peu en chair, mais pas trop grasse: Au surplus il faut les prendre à peu prés de la taille & de l'encolure de l'Etalon; car si elles étoient beaucoup plus grandes, elles produiroient des Chevaux hauts-montez sur jambes & sans corps; on ne doit les faire couvrir que de deux ans en deux ans, elles s'en conserveront mieux & nourriront mieux leurs Poulains: Il est bon de ne les faire couvrir qu'à cinq ans; elles en seront plus fortes si on ne les livre pas à leurs premieres ardeurs, & elles ne donneroient que des Poulains foibles; c'est pourquoi on les sépare des Poulains & des Chevaux depuis le mois de Mars de leur seconde année, de peur qu'elles ne les excitent à les satisfaire: Au

Printemps de leur quatriéme année, on pourra leur donner la liberté de paître & badiner avec les Hongres, en attendant leur cinquiéme année, dans laquelle on pourra leur donner une entiere liberté. Quelques-uns ſe contentent de les tenir bouclées juſqu'à cet âge.

Des ſoins qu'il faut ſe donner avant l'accouplement de l'Etalon & de la Jument.

Deux ou trois mois avant de donner l'Etalon aux Jumens, il faut le laiſſer dans un plein repos, le nourrir de bonne avoine & de bon foin ou paille de froment, le mener boire deux fois par jour, & le promener tous les jours la valeur de deux heures à differentes repriſes, pour le mettre en haleine, & lui faire faire bonne digeſtion & bon corps; outre l'avoine qui eſt ſon ordinaire, bien des gens lui donnent de temps en temps des pois, des féves & du gros pain, alternativement, pour qu'il les mange de bon appetit: L'eau blanchie avec de la farine de froment augmente la ſemence.

Les Etalons que l'on met à l'herbe ne ſont pas ſi vigoureux que les autres.

Il faut auſſi du repos & de bonne nourriture aux Jumens avant de les faire accoupler; huit jours de l'un & de l'autre leur ſuffiſent.

Elles font aſſez bon corps dans les pâturages, & on en eſt quitte à meilleur marché que de les nourrir comme nous venons de le dire pour les Etalons.

Mais il faut remarquer que l'Etalon doit être nourri, ſur-tout les huit derniers jours avant l'accouplement, de même que les Jumens qu'on lui donnera; c'eſt-à-dire, manger ſec quand on les nourrit de ſec, & de verd quand elles vivent au pâturage; autrement ſi l'un mangeoit ſec quand elles mangeront du verd, elles ne retiendront pas; c'eſt pourquoi ceux qui veulent avoir de bons Poulains nourriſſent les Jumens d'avoine & grains, comme nous l'avons dit pour les Etalons, qui ne s'accommodent pas de l'herbe.

Une Cavale ne doit pas être livrée à l'Etalon, tant qu'elle nourrira ſon Poulain; nous avons même dit que pour bien faire elle ne devoit être couverte que de deux ans en deux ans; ſi on veut abſolument la faire porter plûtôt, il faut ne la faire couvrir que douze à quinze jours aprés qu'elle a pouliné, encore faut-il l'avoir bien miſe en amour.

On ne doit pas non plus conduire les Jumens à l'Etalon, qu'elles ne ſoient en chaleur; ſinon il eſt extrêmement rare que l'accouplement, s'il ſe fait, ſoit ſuivi de génération.

Il eſt aiſé de connoître quand les Jumens demandent l'Etalon: car quand la ſaiſon de s'accoupler approche, on les voit s'aſſembler dans les pâturages, hannir d'une maniere extraordinaire, jetter par la nature une humeur viſqueuſe, piſſer plus ſouvent que de coûtume, & ne faire que bondir.

Quand la Jument ne donne pas d'elle même ces marques naturelles de chaleur, on la provoque en lui donnant pendant huit jours, ſoir & matin, un picotin de chenevi; & ſi elle refuſe de le manger, on le lui mêlera dans du ſon ou de l'avoine, ou on la fera un peu jeûner afin que l'appetit lui faſſe manger le chennevi tout pur. Ou bien pour ranimer les eſprits vitaux, frottez-lui la partie avec des feüilles d'orties fraîchement cueillies, ou avec du ſuc d'oignon,

d'oignon, ou bien avec du sel nitre, mêlez avec de la térébentine & de la fiente de poules; d'autres échauffent la matrice de la Cavale en lui seringuant la nature avec du vin mêlé de suc de poireaux ou de marrube, ou avec du vin tiéde, dans lequel on aura fait boüillir cinq poignées d'armoise & autant de sabine, deux dragmes de mirrhe, une dragme de Coloquinte & du miel, le tout mêlé & passé dans un tamis; d'autres encore fourent dans la nature de la Cavale une espece de suppositoire fait avec fiente de moineau & térébentine pulverisez, ou fiente de liévre & miel.

Si la Jument est trop grasse, il ne faut pas non plus la mener à l'Etalon, parce qu'elle n'engendreroit pas; & avant que de l'y conduire, il faut la laisser un peu jeûner, lui donner de l'exercice, sans néanmoins la surmener, & la nourrir d'alimens qui mettent le sang en mouvement, comme l'avoine, le sain-foin & le chenevi.

Du temps de leur accouplement, des accidens qui y surviennent, & des soins qu'il s'y faut donner.

Comme les Cavales portent presque toûjours onze mois, & autant de jours qu'elles ont d'années, c'est au mois de Mars & d'Avril qu'on les fait couvrir, afin que les Poulains venant au Printemps de l'année suivante, leurs meres qui se nourrissent au pâturage y ayent abondance d'herbe, & fassent par consequent beaucoup de lait pour nourrir leurs Poulains.

Un Etalon peut fournir à quinze Jumens; mais il ne faut pas lui en donner davantage, de peur de l'épuiser ou de le rendre poussif.

Vôtre Etalon & vos Cavales étant donc choisis & préparez comme nous l'avons dit aux articles précedens, déferrez-les des deux pieds de derriere, de peur qu'ils ne se blessent les uns les autres, car ils se font l'amour en ruant.

Mettez-les ensemble dans un pâturage clos de murs ou de bonnes bayes.

Il est bon de tenir en main pendant quelque temps la Cavale & l'Etalon que l'on veut faire accoupler, afin que s'animant en se regardant l'un l'autre, le Cheval ait l'abord plus chaud, & que la Cavale retienne mieux.

Quand l'Etalon paroît d'abord trop fougueux, il faut lui faire couvrir la même Cavale deux fois de suite; alors il se moderera & caressera toutes les Jumens l'une après l'autre.

Bien des gens lient la Cavale pour lui donner l'Etalon, & le font couvrir en main; mais c'est mal fait, à moins qu'on n'ait pour la faire couvrir, qu'un Etalon plus petit qu'elle, parce qu'alors il faut bien attacher ou conduire à la main la Cavale au pied de quelque hauteur pour y faciliter l'ouvrage de l'Etalon.

Avant de le lâcher à la Cavale, il faut voir si elle en veut; car si elle le refuse obstinément, il faudra la ramener à l'écurie & l'échauffer par les remedes enseignez ci-dessus. Sa froideur vient aussi quelquefois de ce qu'elle a fait ordinaire d'eaux crues & trop froides; il faut les lui interdire.

Quelquefois aussi la froideur vient de l'Etalon: quand on voit qu'il est mal habile & paresseux à l'ouvrage, & qu'il regarde la Cavale indifferemment, alors frottez la nature de la Jument avec une éponge que vous ferez fleurer à l'Etalon pour l'exciter à l'accouplement; ou bien faites-lui prendre le matin à jeun de la poudre de testicules de renard ou de liévre, ou de la semence

de mercuriale mêlez dans du vin, ou nourriſſez-le de farine de féve ou de graine de roquette mêlée d'orge, & approchez-le de la Cavale ; ſi ces remedes n'opérent pas bien-tôt, donnez-lui à l'écurie quelque temps de repos & de nourriture ; & ſi ſa froideur continuë encore, c'eſt qu'il eſt épuiſé.

Ce qu'il faut faire quand la Jument eſt pleine.

Quand après que l'Etalon l'a ſaillie, elle ne jette plus rien par la partie, & ſe refuſe aux nouvelles approches de l'Etalon, c'eſt une marque aſſûrée qu'elle a retenu & qu'elle eſt pleine.

Lorſqu'on donne des Jumens à couvrir, il faut en marquer le jour ſur des tablettes, afin de ſçavoir le temps qu'elles poulineront, pour qu'on puiſſe les y aider & empêcher qu'elles ne tuënt leur fruit.

Auſſi-tôt que la Cavale eſt pleine, il faut l'ôter de la compagnie de ſon Etalon & de tous Chevaux entiers, la bien nourrir de ſon & d'avoine, ou la mettre dans un bon pâturage où il ne la faut laiſſer que pendant l'Eté ; & ſi on la fait travailler, ne le faire que huit ou quinze jours après qu'elle a vû l'Etalon, la bien ménager dans le travail, ne la point ſurcharger, ne la point battre, prévenir toutes les maladies & les accidens qui peuvent lui ſurvenir, & ſur tout veiller de près quand le terme de pouliner approche. Il eſt bon de lui mêler de temps en temps dans ſon avoine ou ſon ſon, de la farine de pois chiches ou de la graine de carotte, & lui donner à boire de l'eau tiéde avec de la farine d'ivraye & de pois chiches.

Ce qu'il faut faire qnand la Jument pouline ou avorte.

Ayant marqué, comme nous l'avons dit, le temps que la Cavale a été ſaillie, on ſçaura à peu près le jour & le moment qu'elle poulinera.

Les Jumens trop jeunes, trop graſſes ou trop vieilles ont plus de peine à pouliner que les autres ; le grand froid & le grand chaud ſont encore contraires à ces fortes operations de la nature ; celui qui y veille, pour aider à la Jument & empêcher que le Poulain qui viendra ne ſoit étouffé ou tué par ſa mere, lui frottera le dedans de la nature avec de l'huile de Séſame & de l'huile d'amande douce, mêlées & tiédies ; & ſi elle n'a pas aſſez de force pour mettre ſon Poulain dehors, il lui ſerrera les narrines, afin que l'effort qu'elle fera pour avoir haleine, la faſſe pouliner dans le moment ; ou bien il lui verſera dans les nazeaux du vin boüilli avec de l'huile, le Poulain viendra naturellement la tête la premiere.

Quand le Poulain preſente d'abord les pieds ou les côtes, c'eſt un travail contre nature ; il faut le repouſſer & tâcher avec la main de faire ſortir la tête ou du moins les narrines, afin d'aider la Jument à ſe délivrer plus promptement.

Si elle ſouffre dans le travail, c'eſt-à-dire ſi elle baiſſe la tête, a les yeux triſtes, & ſi elle ſe plaint quand elle ſuë, c'eſt mauvais ſigne ; on lui fera avaller dans du vin tiéde de la canelle & de la mirrhe pulveriſées ; ou bien on lui ſoufflera dans les narrines un ſternutatoire compoſé de tabac rapé, deux onces d'ellebore en poudre, trente grains d'eſprit volatil & ſel ammoniac mêlez enſemble.

Si les douleurs de la Cavale viennent de la groſſeur exceſſive du Poulain

qu'elle veut mettre au jour, ou ſi le Poulain eſt mort dans ſon ventre, pour le lui faire rendre en l'état qu'il eſt, & la conſerver elle-même, faites-lui avaller dans une pinte d'eau tiéde du *Polipodium* broyé; ou prenez quatre livres de lait de Jument, d'âneſſe ou de chevre, trois livres d'eau de leſſive, deux livres d'huile d'olive & une livre de jus d'oignons blancs; faites avaller tout cela tiéde à la Jument à deux repriſes, à une ou deux heures de diſtance: D'autres lui donnent dans du vin, de la ſabine & du miel, & des poudres d'*Aſſa fœtida*, de rhuë ſechée & de mirrhe, & font brûler de la mirrhe, du galbanum & du ſouffre directement ſous les nazeaux de la Jument, pour que cette fumigation lui faſſe faire un effort capable de mettre le Poulain dehors. D'autres encore ſe ſervent de la poudre que voici: quatre onces de ſuccin blanc, deux gros de borax de Veniſe, trois gros de mirrhe & un gros de ſaffran, le tout réduit en poudre & mêlé; on en donne quatre gros à la Cavale dans un demi-ſeptier de vin blanc, le plus chaud qu'elle le peut prendre, & deux ou trois doſes expulſent tout ce qu'elle a dans le ventre. Si malgré tout cela la nature eſt encore impuiſſante, il faudra ſe frotter la main & le bras d'huile, le fourrer par l'orifice de la matrice, & en tirer le Poulain par la tête le plus doucement qu'on pourra, mort ou vif, entier ou par morceaux.

Quant à l'avortement, les ſignes & les ſoins ſont les mêmes que ceux qui viennent d'être dits, ſi ce n'eſt que la Cavale qui eſt prête d'avorter a les yeux beaucoup plus triſtes & mourans, la langue blanche & baveuſe, les jambes chancelantes, le ventre froid & enflé, & l'haleine fort mauvaiſe; c'eſt alors qu'il faut tout riſquer & recourir aux plus violens des remedes ci-deſſus pour ſauver la Cavale; car l'avortement des Cavales n'eſt précedé d'aucun autre ſigne qui l'annonce; il eſt bien plus dangereux que le travail ordinaire, & le peril en eſt d'autant plus grand, que le Poulain eſt fort & la mere foible: ſi elle n'en meurt pas, elle en reſte long-temps maigre, & elle eſt hors d'état de bien ſervir le reſte de ſes jours; c'eſt pourquoi on ne ſçauroit être trop attentif à prévenir tout ce qui peut cauſer ou occaſionner l'avortement, comme les coups, les efforts, le long travail ou les grands fardeaux, le défaut de nourritures ou leurs mauvaiſes qualitez, les tranchées, la toux & autres maladies.

Enfin, auſſi-tôt que le Poulain eſt dehors, bien ou mal, il faut ſonger à faire ſortir tout l'arriere-faix, dont il ne doit reſter aucune partie dans la matrice, parce que c'eſt un corps étranger & impur qui feroit mourir la mere; s'il ne vient pas de lui-même, il faut le détacher & le tirer adroitement avec la main frottée d'huile, & donner à la Cavale de bonne avoine, de la farine ou du ſon dans trois pintes d'eau tiéde dans leſquelles vous aurez jetté une petite poignée de ſel pour fortifier la nature; ou bien prenez deux gros d'antimoine diaphorétique, un gros de zedoaire, ſeize grains de mirrhe, trente de canelle & dix de ſaffran; pulveriſez & faites boüillir tout cela dans une décoction de trois poignées de fleurs de camomile & deux gros d'écorce d'orange; paſſez le tout & faites-le boire à la Jument; ou bien donnez-lui du vin & de l'huile d'olive dans laquelle vous aurez fait macérer du tithimale ou de la ſabine.

De la Jument & de ſon Poulain.

Pour rétablir la Jument qui a pouliné, il faut la laiſſer en repos au moins pendant huit jours, & la nourrir de bonne avoine, de bon foin & de ſain-foin, pourvû qu'elle n'en prenne pas trop; & pour breuvage on lui continuëra l'eau mêlée de farine & d'un peu de ſel pour lui donner de l'appetit.

Il faut toucher le moins que l'on peut au Poulain nouveau né, parce qu'il eſt extrêmement délicat & tendre; il faut le laiſſer pend ant huit jours ſe fortifier & teter la mere dans l'écurie, & que cette écurie ſoit médiocrement chaude.

Il y a pourtant bien des gens qui n'attendent pas ce temps, ni pour envoyer la Jument au pâturage, ni pour faire ſortir le Poulain; mais la Jument & le Poulain en ſont plus forts quand la mere ne va pas ſi-tôt à l'herbe, parce que le repos & la nourriture de l'écurie vaut mieux, le Poulain a plus de force & ne court point de riſque à ſuivre ſa mere; il eſt pourtant à propos qu'il la ſuive toûjours, pour qu'il la tete quand il voudra, & pour que la mere elle-même paiſſe ſans inquiétude.

A meſure que le Poulain avance en âge, il faut le mener dans des lieux raboteux, pour lui fortifier le pied, & l'y accoûtumer petit à petit.

Il faut ſur tout faire en ſorte que ſa mere ait toûjours bien du lait à lui donner; l'un & l'autre s'en porteront mieux, & le Poulain ſera plûtôt en état de rendre ſervice; la bonne nourriture & entr'autres le ſain-foin ou la luſerne priſe modérement, contribuë fort à l'abondance du lait de la Cavale; & pour mieux convertir les alimens en lait, on lui frotte les mammelles d'huile de lis la plus chaude qu'il ſe peut, ou on lui fait avaller tiéde une décoction d'une poignée de fenoüil & quatre gros de graine d'anis dans du vin blanc.

Comme la premiere année de nourriture eſt ce qui contribuë le plus à la force du Poulain, on le laiſſe teter autant qu'il veut.

Pour avoir des Chevaux auſſi beaux, auſſi grands & auſſi forts qu'il y en ait en aucuns Royaumes; comme le lait de la Cavale eſt maigre & qu'il n'a preſque point de crême, on fait teter aux Poulains de belle race, une vache outre leur mere; il faut empêcher cette Vache de porter cette année-là, pour qu'elle ait du lait toute l'année; & pour qu'elle ſe laiſſe teter par le Poulain, il faut la laiſſer long-temps ſans la tirer; alors ſon lait lui faiſant mal, le Poulain la ſoulagera en la tetant, & elle le ſouffrira, l'aimera même comme s'il étoit à elle; mais il eſt plus difficile d'y accoûtumer le Poulain; car s'il a une fois bien connu ſa mere, il n'en voudra pas teter d'autre; il faut donc le mettre avec ſa mere dans l'étable le jour qu'il eſt né, quelque temps après en faire ſortir la Cavale & laiſſer un peu jeûner le Poulain; tout étant bien fermé, en ſorte qu'on n'y voye goute, on y mene la Vache & on met ſon tetin dans la bouche du Poulain; en preſſant un peu le pis, il jettera du lait & le Poulain la tétera; on continuëra ainſi pendant deux ou trois jours, afin d'y bien accoûtumer le Poulain; après cela il tétera la Cavale & la Vache également, & on les fera aller tous trois enſemble au pâturage.

L'Hyver, au défaut de pâture, on peut recourir aux *joncs marins* dont il ſera parlé ci-après.

Dans les Haras en forme, il y a dans les pâturages une Loge ſpacieuſe où on retire les Cavales pour les garantir du Soleil, du froid & des autres injures de l'air qui font beaucoup de tort aux Chevaux & en alterent imperceptiblement les meilleurs temperammens.

Le bon air eſt encore une choſe ſi avantageuſe & même ſi néceſſaire aux jeunes Poulains, qu'ils languiſſent dans les lieux mal airez, quelque abondance qu'ils y aïent d'ailleurs de pâture & de fourage : c'eſt pourquoi il eſt bon de les mener, dès leurs premiers jours de ſortie, dans les montagnes ou campagnes bien airées.

Il faut auſſi s'appliquer à connoître dès le commencement leur complexion & leurs inclinations : les meilleurs ſeront les plus alertes, les plus vifs, les plus courageux & les plus intrépides, à ſauter, à courir & à franchir les Rivieres, les Ponts, les Montagnes.

Si quelque Poulain ſe trouve foulé à force d'eſcapades, à cauſe de l'humidité du lieu, ou autrement ; il faudra l'échauffer par quelque exercice, & quand il ſera échauffé lui frotter toute la nuque du coû, le goſier & l'épine du dos, de vieille huile d'olive, de beurre & d'onguent *Althea* mêlez enſemble, & lui parfumer le ventre de fumée de pierres-vives, trempées toutes rouges dans de bon vin, qu'on tient enveloppées de quelque linge, juſqu'à ce qu'elles ſoient refroidies.

Des Poulains ſevrez.

Les Poulains étant nez, comme nous l'avons dit, au mois d'Avril, on les ſévre à quatre âges differents ; chacun ſuit en cela ſon ſentiment : les uns les ſévrent à environ huit mois, vers la ſaint Martin ; les autres attendent qu'ils aïent un an ; d'autres veulent qu'ils aïent dix-huit mois, & d'autres enfin deux ans.

En France le plus grand uſage eſt de les ſevrer à un an, parce qu'alors ils ont paſſé la rigueur de l'Hyver, s'y ſont fortifié par le lait, ont un âge ſuffiſant pour s'accoûtumer au ſec ou au verd, & ils entrent tout d'un coup dans des pâturages abondans ; en ſorte qu'à trois ou quatre ans ils peuvent ſervir : au lieu que ceux qui têtent pendant deux ans ſont fort lâches & peſans, & on une portée de la Cavale ; & ceux qu'on ſévre à huit ou à dix-huit mois, entrent tout d'un coup dans l'Hyver & languiſſent avant que de ſe faire à vivre de ſec. La bonnne maxime eſt donc de les ſevrer au commencement de l'Eté que les herbages ſont gras, & jamais au commencement de l'Hyver, parce qu'aïans la dent foible ils ne peuvent manger le fourage ſec & patiſſent trop.

Deux ou trois jours avant que de les ſevrer, on les ſépare de leur mere à laquelle on ne les redonne que le lendemain, pour qu'en ſe rempliſſant de lait plus abondamment & plus avidement pour la derniere fois, ils en ſoient plus gros & plus diſpos : on leur attache enſuite la ſonnette au coû dans les endroits où il y a des Serpens, comme dans les pâturages marécageux.

Vos Poulains étant donc ſevrez, à quelque âge qu'on le faſſe, on les mettra dans une Ecurie qui ſera toûjours tenuë nette, & où la mangeoire & le ratelier ſeront bas ; afin qu'ils s'étendent & ſe délient mieux, & qu'ils ſe déchargent de toutes les humiditez ſuperfluës : la littiere ne leur manquera pas ; & à la difference des Chevaux, les Poulains ne ſeront point attachez, & on les toû-

chera le moins qu'on pourra, crainte de les bleſſer, & de les empêcher de prendre une belle croiſſance.

Il faut, avec le bon ſoin qu'on en prend, leur donner du ſon ; cela les excite à boire, & leur fait par conſéquent avoir du boyau ; l'avoine leur ſera donnée auſſi à leur ordinaire, avec de bon foin, outre la pâture qu'ils iront prendre l'Eté ſéparément de leur mere.

Bien des gens croient qu'il ne faut point donner d'avoine aux Poulains, crainte qu'ils ne deviennent aveugles ; mais ils ne ſongent pas que quand ce malheur arrive au Poulain, il vient de ce qu'aïant encore la dent tendre les efforts qu'il fait pour concaſſer l'avoine qui eſt dure, rompent quelques fibres & endommagent la vûë ; ainſi c'eſt la foibleſſe des dents du Poulain & non pas l'avoine qui cauſe l'inconvenient ; & pour le prévenir on fait moudre groſſierement l'avoine qu'on donne aux Poulains.

La pâture ne ſuffit pas à un Poulain pour le rendre fort, vigoureux, & de bon ſervice ; il lui faut du grain, cette nourriture les ſoutient bien mieux. Il eſt vrai que quand ils pâturent l'herbe, ils ont ordinairement les dents agacées, & que cela leur fait de la peine à manger l'avoine ; mais ce n'eſt pas une raiſon pour la leur ôter ; il n'y a qu'à la leur faire moudre groſſierement, comme on vient de le dire : encore n'aura-t-on cette peine que pendant quatre mois, parce qu'à cet âge leur bouche eſt endurcie.

Si les Poulains vouloient s'échauffer aprés les Poulines & les couvrir, il faut les ſéparer auſſi-tôt.

La pâture eſt bonne aux Poulains pendant tout l'Eté, & ils en deviennent plus forts, mais il ne faut point oublier de leur donner du grain ; l'Hyver venu il les faut tenir chaudement dans l'Ecurie, obſerver ce qu'on a dit ci-deſſus, & de temps en temps les ſortir l'Ecurie, quand il fait beau, pour que le bel air les éveille & les fortifie.

Il faut couper le crin de la queuë d'un jeune Poulain, pour qu'il l'ait plus belle & plus touffuë ; il eſt même bon de le couper deux ou trois fois l'année.

Joncs-Marins, herbages de toutes ſaiſons.

Il eſt bon de donner aux Poulains pendant leur premier Hyver, un certain verd qu'on appelle en Bretagne du Jonc ou de la lande, & en France du Jonc-marin ; il vient de lui-même ſans être ſemé, dans les Landes & les terres maigres : dans tous les Païs où il fait un peu froid l'Hyver, il commence à fleurir à la fin de l'Hyver, il eſt en ſa grande fleur au mois de May, & pour lors il eſt amer & n'eſt plus bon. A l'entrée de l'Hyver que les herbages manquent, on prend les pointes de ce jonc que l'on pile, car il a des picquerons qui bleſſeroient & feroient ſaigner la bouche des Chevaux ; on le broie à force de bras dans une auge, ou avec une machine que l'on a inventé pour cela : Nous en donnerons la figure au Chapitre ſuivant.

Quoiqu'on ait dit que ce Jonc-marin vient ſans ſemer, cependant chacun ſçait que tout ce qui eſt ſemé en bonne terre bien préparée, vient mieux, plûtôt & plus gras. Des curieux ſe ſont aviſez de ſemer de ce Jonc-marin en bonne terre, il y vient très-beau ; on le coupe trois ou quatre fois par an, ſuivant la bonté du fond ; il en eſt plus tendre, ſes piquerons ne piquent

ni ne bleſſent : on le pile néanmoins, mais cela eſt bien-tôt fait ; il ne fleurit pas, parce qu'il eſt coupé ſouvent, & ainſi on en peut donner toute l'année. La premiere coupe ſe fait d'ordinaire à l'entrée de l'Hyver quand les herbages commencent à manquer, & l'on continuë plus ou moins ſouvent à meſure qu'il repouſſe : au bout de huit ou dix ans, qu'il ne pouſſe plus tant, on laboure la terre & on y ſéme du bled, & un an aprés on peut y reſemer du Jonc-marin. On traitera plus amplement de ſa culture au Chapitre ſuivant.

Outre la nourriture, il faut à force de careſſe, & de la voix & de la main, accoûtumer les jeunes Poulains à ſe laiſſer frotter, étriller, lever, marteler & enfin ferrer les pieds.

D'abord en les tenant attachez entre deux piliers, on leur frottera la tête à poil & à contre-poil, avec quelque épouſſette de crain ou de gros drap ; on leur eſſuïera enſuite les yeux avec une éponge trempée dans de l'eau fraîche, & on leur lavera la mâchoire ſans moüiller plus haut que les yeux ; puis on leur épouſſetera & étrillera le reſte du corps, & on abattra bien la pouſſiere, ſans paſſer l'étrille ſur le fil du dos, ſur la tête ni ſur les parties baſſes, qu'on ne doit nettoïer non plus que les pâturons, qu'avec les mains, le bouchon & l'épouſſette ; & aprés qu'on l'a bien étrillé ou épouſſeté, on le frotte de nouveau avec la paume de la main trempée dans l'eau, pour rendre le Poulain plus gaillard & ſon poil plus beau.

Pour qu'il ait la criniere & la queuë longues & friſées, on les peigne doucement pour ne les point mêler ni arracher, on commence par les extrêmitez, & on leur lave enſuite la queuë abondamment, au lieu qu'on ne leur lave que fort peu le toupet & point du tout la criniere, de peur que l'humidité ne leur offenſe le cerveau ; on leur lave auſſi les bourſes avec du vin tiéde pour deſſecher les humeurs qui ont coûtume d'y tomber, & pour les garantir du prurit & de la difficulté d'uriner.

Aprés qu'ils ſont ainſi panſez matin & ſoir, on les attache à leur mangeoire pour y manger un peu de foin ou de paille avant de les mener à l'eau ; s'ils ſont dégoûtez, on leur frottera la bouche de bon vin & de ſel, ou de vinaigre ; mais tout changement trop prompt leur eſt préjudiciable.

Deux heures aprés qu'ils ont bû, on leur donnera l'avoine bien criblée s'ils mangent du foin, & de l'orge s'ils mangent de la paille : Il y a des gens qui s'imaginent que l'avoine les rend ſujets à l'aveuglement & leur uſe les dents ; c'eſt pourquoi ils ne leur donnent que du bon foin & du bon ſon, ou ils leur font moudre groſſierement l'avoine. Il eſt bon de la leur voir manger, pour que les Valets d'Ecurie ne la leur retirent point, ou qu'ils ne leur frottent les dents de ſuif pour la leur faire quitter ; en ce cas il faudroit leur laver la bouche de vinaigre & de ſel pour les remetre en appetit ; car ils en ont toûjours pour l'avoine, à moins qu'ils ne ſoient malades ou fatiguez, ou qu'il n'y ait du maléfice : C'eſt un bon ſigne de ſanté, quand en mangeant ils machent leur mord & jettent quantité d'écume blanche & épaiſſe ; car quand elle eſt d'une autre couleur, trop viſqueuſe ou trop liquide, c'eſt une marque que la pituite l'emporte ſur la chaleur naturelle, & leur cauſera quelque indiſpoſition. Une heure ou deux aprés qu'ils auront mangé leur avoine, & pas plûtôt, on leur donnera aſſez de paille ou de foin pour qu'ils en ayent de reſte le lende-

main matin, & on leur fera une ample & fraîche littiere pour qu'ils ne ſe puiſſent bleſſer. Il n'y a point de nourriture qui leur vaille le pâturage, quand il eſt abondant : c'eſt à la fin du mois de May qu'on les y met. On les y laiſſe pendant trois ans pour les rendre robuſtes & ſains. A un an & demi (ce qui arrive ordinairement vers la ſaint Martin) en les remettant à l'Ecurie on leur tond la queuë pour la faire devenir plus belle ; on la tond ainſi deux ou trois fois ; tant qu'ils ſont à l'Ecurie, on les gouverne comme les autres Chevaux ; & quand ils ſont à l'herbe, il faut avoir ſoin de les mener boire, quand il n'y a point dans le pâturage quelque endroit où ils puiſſent boire d'eux-mêmes : il eſt bon auſſi qu'il y ait quelque arbres dans le pâturage pour garentir les beſtiaux de la chaleur. Quand les Poulines auront deux ans, il faudra avoir ſoin de les ſéparer des Poulains, & mettre auſſi les jeunes Poulains à part, comme nous l'avons dit ailleurs, afin qu'ils ne s'abandonnent pas trop à leur jeune fougue. Ce n'eſt qu'à trois ans qu'il faut faire travailler les uns & les autres.

De la maniere de dreſſer les Poulains au Harnois & à la Selle.

Les petits ſoins qu'il faut ſe donner pour y réuſſir, demandent plus d'adreſſe que de peine : Quand le Poulain a deux ans & demi, il eſt temps de lui commencer les leçons : il faut d'abord le rendre à force de douceurs, doux, familier & docile ; le manier ſouvent par tout le corps, lui lever tantôt un pied tantôt l'autre, & fraper de la main par deſſous comme ſi on vouloit le ferrer, lui faire ſentir legerement l'étrille, l'épouſſette & le bouchon, & l'accoutumer petit-à-petit au bridon & à la bride en le careſſant de la voix & lui donnant du pain dans la main pour le gagner & le rendre ſouple.

Quand on a pris ces petits ſoins pendant cinq ou ſix mois, on le fait peu-à-peu au harnois, en lui mettant d'abord un licoû avec lequel on l'attache à la mangeoire parmi les Chevaux faits, & il mange avec eux ; quelques jours aprés, le licoû lui étant familier, on l'accoutume à porter la bride, puis la ſelle du harnois, enſuite l'avaloire & on les lui laiſſe un demi jour ſur le corps ; on continuë ces ſoins pendant quatre ou cinq jours.

Quand il eſt un peu fait à cet attirail, on le met à une charette dont les roues ſont arrêtées par un pieu qui les traverſe en deſſous ; ainſi attelé on le careſſe, on le flatte, on l'anime & on l'adoucit de la voix & de la main pendant qu'on lui tient toûjours la bride en main, de peur qu'il ne s'emporte comme il a coûtume de faire au premier attelage ; ſurtout point de coup de foüet : il ne faut pas même le faire claquer ; c'eſt aſſez à cette premiere fois de lui faire ſentir le joug du harnois & de la Charette ; petit-à-petit il s'y accoutume ; enſuite il commence à tirer un peu, & quand on l'y voit aſſûré, on ôtera le pieu qui barroit les roues, & on le fera marcher quelques pas en lui tenant toûjours la bride ; ainſi, inſenſiblement on le fera au trait, en l'attelant avec un Cheval de harnois qui le tiendra en état & l'empêchera de s'emporter, & on le menera dans les marchez pour l'accoutumer au monde & au bruit.

On prendra les mêmes ſoins pour le Poulain que l'on deſtinera à monter ; la bride & le mord qu'on lui mettra d'abord lui paroîtront étranges & lui feront ſecoüer la tête, mais il n'y a qu'à le tenir par la bride hors de l'Ecurie, le laiſſer bridé pendant deux ou trois heures, le promener en main, le faire

reculer & avancer, & même lui mettre la selle afin qu'il s'y accoutume ; mais qu'elle soit sans étriers, de peur que le Poulain ne s'y embarasse les pieds & ne s'estropie : Il faut aussi la premiere fois qu'on le selle, le sangler très-légerement, ou même point du tout s'il est trop rétif à la sangle.

Il faut desseller & débrider le Poulain si-tôt qu'on le remet à l'Ecurie, lui donner une jointée d'avoine & le flatter, pour que cet appas le familiarise au joug.

On l'exerce ainsi pendant cinq ou six jours, pendant lesquels on le sangle plus fort de jour en jour, & on lui met la croupiere & le poitrail, le caressant de la voix & de la main pour le rassurer : quand il l'est bien, on le mene dans une terre labourée, pendant qu'on le caresse & qu'on lui donne de l'avoine pour appas, un homme monte dessus, & un autre lui tient toûjours la bride en main, pour voir la figure qu'il fera sous son homme, on le tire par la bride & on le fait marcher dans les terres ; après deux ou trois leçons pareilles, le même homme lui met les rennes sur le coû, le monte & le promene avec une houssine en main dont il lui donne legerement sur le coû de temps en temps, & lui lâche un peu de la bride pour lui faire la bouche : on le presse chaque jour de plus en plus, suivant qu'il est docile, du pas au trot, du trot au petit galop, d'un chemin droit en traverses, d'un lieu uni sur des hauteurs, & ainsi de suite jusqu'à ce qu'il soit fait à tout. Pour l'accoutumer à l'éperon, on ne fait d'abord que serrer les jambes, ensuite on approche l'éperon & on le lui fait sentir par degrez selon qu'il est rétif ; & même quand on a une fois fait sentir l'éperon & le foüet au Poulain, il vaut mieux l'accoutumer à obéir à la voix qu'aux coups.

Le jeune Cheval étant ainsi accoutumé sous l'homme ou au harnois, il faut le ménager dans les commencemens, pour qu'il rende de bons & longs services.

Le mot de Haras comprend aussi les Mulets & les Anes, parce que les Chevaux & les Annesses, ou les Cavales & les Anes s'accouplent & engendrent les Mulets ; mais il n'a été ici question que des Chevaux ; nous parlerons des autres dans les deux Chapitres suivans.

CHAPITRE III.

Des Mulets.

Le Mulet est une Bête de Somme, engendrée d'un Ane & d'une Cavale, ou d'un Cheval & d'une Anesse. Il y a mâle & femelle ; l'un & l'autre sont fort chauds pour le coït ; mais ils n'engendrent point, parce qu'ils viennent comme les monstres, de deux differentes especes d'animaux : il ne faut cependant pas souffrir qu'ils s'accouplent, parce que quand on le souffre ils deviennent vicieux & malins. Ils vivent long-temps, souvent plus de trente ans ; ils sont fort sains, & ils participent aux qualitez des animaux de qui ils viennent ; c'est-à-dire qu'ils ont la force des Chevaux & la dureté des Anes ; ils semblent nez pour porter de gros fardeaux, pour les porter docilement & pour durer long-temps ; ils ne bronchent presque jamais : En Espagne on ne connoît gueres que les attela-

ges de Mulets ; ils ſervent dans les montagnes ; ils portent les bagages, les équipages des Princes & des Officiers ; les Marchands forains & les Meûniers s'en ſervent auſſi pour tranſporter leurs marchandiſes & leurs grains ; on leur fait même labourer la terre & battre le bled ; & en Auvergne, on s'en ſert en tout comme on feroit des Chevaux & des Bœufs qui y ſont rares. Les grands Seigneurs dans leurs entrées font parade de Mulets, & il n'y a pas long-temps qu'en France les Magiſtrats s'en ſervoient pour aller en police, & les Médecins en viſites.

Les Mulets ont l'odorat très-fin, & ont beaucoup de ſimpathie avec les oiſeaux aquatiques ; ils ſont très-fantaſques & ſujets à ruer ; on n'en voit cependant pas qui ſoient ſauvages, on dit même qu'ils ne ruent point quand ils boivent du vin. Ceux d'Auvergne ſont les plus eſtimez. Les Mulets engendrez d'un Ane & d'une Jument, ſont ordinairement meilleurs & plus beaux que ceux qui viennent d'une Anneſſe couverte par un Cheval.

Pour avoir de beaux & bons Mulets, il faut faire choix d'un *Ane* gros & vigoureux, haut & bien fait de corſage, ſain & robuſte, ayant de gros yeux à fleur de tête, éveillé, le coû large, les nazeaux & les oreilles de même, le poitrail grand & muſculeux, le dos uni avec une ligne qui regne tout du long, le poil tirant ſur le noir, les jambes groſſes & nerveuſes, la queuë courte & les talons ni trop hauts ni trop bas. Cet Ane doit avoir trois ans avant que de ſaillir une Jument, & paſſé dix il n'y eſt plus propre.

A l'égard de la Jument, on la prendra audeſſous de dix ans, groſſe de corps, ſaine, & telle qu'on l'a dit pour avoir des Chevaux de harnois ; il faut autant que l'on peut, que la Cavale & l'Ane ſoient tous deux noirs ou approchant, pour qu'ils faſſent des Mulets noirs qui ſont les plus eſtimez.

C'eſt ordinairement depuis la mi-Mars juſqu'à la mi-Juin qu'on donne l'Ane aux Jnmens, afin qu'étant à terme au bout de onze mois, les Mulets naiſſent dans un temps où les herbages ſoient abondans, gras & bons pour la Cavale & le Mulet ; huit jours avant que l'Ane voye la Jument, on lui donne du repos & on lui fait manger de l'avoine une fois le jour & du bon foin.

Il ne faut laiſſer teter les Mulets que ſix mois ſeulement, & au ſurplus on les éleve & on les nourrit comme les Poulains, ſi ce n'eſt qu'on les envoïe tout d'un coup à l'herbe.

Les Mulets ſont plus forts que les Mules ; c'eſt pourquoi on les eſtime davantage pour le travail, & pour les longs voïages.

Pour choiſir un bon Mulet, il faut qu'il ait les jambes un peu groſſes & rondes, qu'il ſoit étroit de boyau, qu'il ait le corps ferme & la croupe pendante du côté de la queuë. A l'égard de la Mule elle doit auſſi étre groſſe de corps, avoir les pieds petits & les jambes ſéches, la croupe pleine & large, le poitrail large, le coû long & voûté, & la tête ſéche & petite.

On connoît auſſi aux dents l'âge des Mulets & des Mules. Bien des gens jugent de la hauteur qu'ils auront par celle de leurs jambes ; à trois mois les jambes ont pris toute leur croiſſance, & pour lors elles ſont la moitié de la hauteur du Mulet.

A trois ans on les dreſſe comme les Poulains ; mais il faut beaucoup plus de patience, parce qu'ils ſont bien plus rétifs & plus fantaſques. Le vin les fa-

miliariſe, & on leur lie un des pieds à la cuiſſe pour les empêcher de ruer & les rendre dociles : on ſçait au reſte qu'ils ne ruent que du derriere. Bien des gens ne les font ſervir qu'à cinq ans.

On les nourrit & on les gouverne comme les Chevaux ; ils ſont ſujets aux mêmes maladies & ſur-tout à être Lunatiques ; c'eſt pourquoi il y faut employer les mêmes remedes. Ajoûtez à cela qu'on guérit un Mulet de la maigreur, en lui faiſant avaler une chopine de vin rouge, dans laquelle on aura mis une demie once de ſoûfre en poudre, un œuf crud, & une dragme de myrrhe ; ce breuvage réiteré à diverſes fois lui redonne de l'embonpoint. Ce remede le guérit auſſi des douleurs de ventre, & de la toux.

CHAPITRE IV.

Des Anes.

L'ANE eſt un animal des plus néceſſaires à une Maiſon de Campagne ; il ne coûte preſque rien à nourrir & fait beaucoup de travail ; il ſert à porter le bled au moulin, les danrées au marché, à en rapporter les proviſions, à tranſporter les grains, les fruits & à mille autres choſes de détail : on leur fait même labourer des terres légeres, tirer la charette & quelquefois courir la poſte : c'eſt la monture la plus douce ; leur lait rafraîchit le tein des Belles, ſoulage les gouteux, les poulmoniques & beaucoup d'autres infirmes : en Breſſe les Bergers & les Vachers gardent leurs Brebis & leurs Vaches, montez ſur des Anes qui paiſſent avec elles & portent tout le petit meuble du Gardien qui trait ſes Bêtes aux Champs.

L'Ane eſt d'un tempéramment robuſte & n'eſt preſque jamais malade ; plus il travaille mieux il ſe porte : on n'a pas beſoin d'avoine pour le maintenir, un peu d'herbe & des chardons qu'il broute çà & là le nourriſſent, & l'Hyver il ne lui faut qu'un peu de paille & de temps en temps un peu de ſon ou de foin pour le maintenir en bon corps ; il a encore cela de bon qu'il ne demande point qu'on l'étrille, ni qu'on ſe donne des ſoins à le panſer ; car tel la nature l'a fait, tel on le laiſſe, ſans craindre aucun inconvenient.

Il vît juſqu'à trente ans, cependant il n'eſt propre à rendre ſervice que depuis trois ans juſqu'à dix ou douze ; aprés cela on ne peut plus ſe ſervir que de ſa peau pour en faire des tambours, des cribles, &c. C'eſt en quoi il nous ſert juſqu'aprés ſa mort ; il y a des Païſans qui de la peau du dos font de bons gros ſouliers.

Si le pere de famille a quelque pitié de ſon Ane, au cas qu'il lui ſurvienne quelque maladie, il aura recours à celles des Chevaux, pour y appliquer les mêmes remedes.

Pour avoir de beaux & bons Anes, il faut que l'Ane choiſi pour étalon ait au moins trois ans, & n'en paſſe pas dix ; qu'il ſoit haut, bien quarré en ſes membres, qu'il ait la tête alerte, les yeux éveillez, les oreilles belles, les nazeaux gros, le coû aſſez long, le poitrail large, les épaules hautes, les parties d'embas groſſes, charnuës & robuſtes, le dos grand, l'échine large, les flancs élevez, les côtes aſſez larges, la croupe plate & la queuë courte.

Il faut outre cela qu'il ait le poil uni, luiſant, doux au toucher, & de

couleur gris-noir, qu'il ait une marque noire au front & tout le long du dos.

Le vrai temps pour faire saillir les Anesses est le mois d'Avril & le mois de May : Ces femelles portent onze mois comme les Jumens ; les petits Anons tettent leurs meres un an entier sans les incommoder ni les détourner d'aucun travail. On peut les envoyer paître avec les Brebis, mais à trois ans il faut les accoûtumer au travail.

Il y a des Anes sauvages qu'on apprivoise aisément & qui sont de très-bon service ; on en voit beaucoup dans la Frise, & il seroit bon d'en avoir pour étalons.

Au surplus voyez ce qui sera dit ci-après au sujet de l'Ane & du lait d'Anesse, dans le second chapitre du sixiéme Livre de cette premiere Partie, aux mots *Ane* & *Lait*, que vous y trouverez dans leur ordre alphabetique.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

CONTENANT

L'Interieur & la Baſſe-cour de la Maiſon Ruſtique.

LIVRE QUATRIE'ME.

Des Bêtes Aumailles;

OU

Des Bêtes à Cornes, des Bêtes à Laine, des Chévres & des Cochons.

JE comprends ici ſous le nom de *Bêtes-Aumailles*, toutes celles que l'on entend ordinairement par le nom de *Beſtiaux*, tant gros que ménus : on appelle gros beſtiaux les Bœufs, Vaches, Taureaux, Veaux & Geniſſes; & les bêtes à laîne, les Chévres & Boucs, & les Cochons compoſent le menu bétail.

CHAPITRE PREMIER.

Des Bêtes à cornes.

LE Bétail à cornes fait la richeſſe de la Campagne, & c'eſt principalement par lui que nous vient la grande abondance qui y regne ; les ſoins qu'on y prend, quelques fréquens qu'ils puiſſent être, rapportent toûjours au centuple par le profit & les douceurs qu'on en retire; c'eſt pourquoi cette matiere

va être traitée avec étenduë, afin qu'on n'ignore rien de ce qui peut contribuer à la génération, aux uſages, à la bonté à l'engrais & à la multiplication de ces beſtiaux, & aux profits que l'on en peut tirer.

Ces animaux different conſiderablement pour la grandeur, les cornes, & leurs autres parties, & ſuivant les lieux d'où ils viennent. En Angleterre les Bœufs ſont plus gros qu'en France, & leur chair a meilleur goût. En Ecoſſe il y en a de ſauvages qui ſont d'une couleur très-blanche, & qui ont beaucoup de poils pendants ſur le coû, & une grande horreur pour les hommes : Les Bœufs du Nord de l'Amerique ſont boſſus, & ceux de la Province de Bengale ſont preſque auſſi gros que des Eléphans : En Afrique les Vaches ſont ſi petites qu'à peine ont-elles la grandeur de nos veaux ; en récompenſe elles ſont très-fortes & très-laborieuſes : il y en a au contraire en certain Païs, de très-blanches qui n'ont point de cornes mais qui ont les oreilles longues & pendantes & ſont auſſi grandes que des Chameaux.

ARTICLE I.

Des Bœufs.

On commencera ici par le Bœuf, comme le plus eſtimé d'entre les bêtes à cornes. Il eſt de peu d'entretien & rend beaucoup de profit ; il eſt très-bon au trait & à la charuë, peu ſujet aux maladies & aiſé à en guerir ; il vît aſſez long-temps, & les harnois qu'il lui faut ne ſont preſque rien, quoiqu'il n'y ait pas d'animal qui remuë les terres comme celui-là ; quand il eſt uſé à force de ſervir, on l'engraiſſe pour la boucherie ; ou s'il ſe caſſe quelque membre, on le tuë & on en fait des proviſions fraîches ou ſalées ; ſa peau, ſes cornes mêmes, ſont d'un bon débit ; ſa graiſſe eſt le ſuif dont on fait de belle chandelle, ainſi que de celui de Mouton avec lequel on le mêle. Le ſuif ſert auſſi à beaucoup d'autres uſages, c'eſt pourquoi il eſt d'un grand commerce, il s'endurcit & ſe romp facilement quand il eſt fondu & refroidi, au-lieu que la graiſſe ordinaire reſte toûjours molle & huileuſe. Le fiel de Bœuf ſert à jaunir les cuirs & l'airain ; & ſa moelle, ſes cornes, ſa fiente même, ſervent à quantité de choſes que nous enſeignerons dans le chapitre exprés, où nous parlerons de ce que produit la Baſſe-court par rapport à la ſanté.

La premiere peau qu'on leve ſur les boyaux d'un Bœuf, ſert à faire la *Bodruche*, qui eſt un parchemin fort délié, qui ſert à faire pluſieurs ouvrages délicats, & principalement à battre l'or qu'on met en feüilles : la Bodruche eſt tranſparente & pourroit ſervir à faire des chaſſis.

Comment il faut choiſir ou élever & dompter, nourrir & entretenir un bon Bœuf.

La conformation de ſes parties eſt la premiere connoiſſance qu'il faut avoir pour juger s'il eſt bon, & pour pouvoir remédier aux maladies.

Nous n'entendons point ici parler d'un Bœuf qu'on veut tuer ou engraiſſer, car il ſuffit en ce cas qu'il ſoit gras ou jeune ; il s'agit d'un Bœuf deſtiné à la charuë.

Des membres du Bœuf.

La *Tête* doit être courte & ramaſſée. Les *Oreilles* grandes, bien veluës, & bien unies. Les *Cornes* fortes, luiſantes, vives, & de moyenne grandeur. Le *Front* large & crépu. Les *Yeux* gros, noirs & luiſans, afin qu'on puiſſe y voir comme dans un miroir, ſon ardeur, ſon courage, ſa ſanté, ou ſa maladie. Le *Muſle* gros & camus. Les *Nazeaux* ne ſeront point étroits, mais toûjours bien ouverts, afin que le Bœuf ait une grande facilité à reſpirer lorſqu'il travaille. La *Bouche* & la *Langue* n'y font rien. Les *Dents* ſeront blanches, longues & égales; car lorſqu'elles ſont noires, uſées & inégales, c'eſt marque qu'il eſt vieux, & qu'il faut s'en défaire. Les *Lévres* doivent être noires. Le *Col* gros & charnu. Les *Epaules* larges, groſſes, chargées de chair, & peu mouvantes. La *Poitrine* de même. Le *Fanon*, c'eſt-à-dire la peau du devant, pendante juſques ſur les genoux. Les *Reins* forts & larges. Les *Côtez* étendus & non ſerrez, pour que le Bœuf reſpire & travaille mieux. Le *Ventre* ſpacieux, tombant en bas. Les *Flancs* ſuffiſamment grands pour le ventre, & prendre garde qu'ils ne ſoient point alterez. Les *Hanches* les plus eſtimées à l'égard du Bétail à corne, ſont les longues. La *Croupe* doit être large, fort épaiſſe, & bien ronde. Les *Jambes* groſſes, nerveuſes & charnuës. Les *Cuiſſes* de même. Le *Dos* droit & plein. La *Queuë* pendante juſqu'à terre & garnie de poils touffus & déliez. Les *Pieds* fermes. Le *Cuir* groſſier & maniable. Les *Muſcles* élevez L'*Ongle* court & large. Enfin il aura le corps bien membru, large & ramaſſé; & il ſera vif, jeune, de belle taille, ferme & roide, & cependant le plus docile qu'il ſe poura; prompt à l'aiguillon, obéiſſant à la voix & facile à manier.

Il faut auſſi obſerver que ſa taille ſoit médiocre, & qu'il ne ſoit ni trop gras ni trop maigre; ceux qui mangent lentement, fourniſſent mieux leur carriere à toute ſorte de travail, que ceux qui mangent bien vîte.

Des Poils des Bœufs.

Le bon Bœuf doit avoir les poils luiſans, c'eſt la veritable marque d'un bon tempérament; au lieu qu'un poil ſombre & mal uni, eſt un indice de quelque incommodité.

Un poil épais eſt encore d'un bon préjugé; car un Bœuf qui a le poil ras eſt ordinairement trop échauffé, & en danger de tomber bien-tôt malade.

Le poil doux ſous la main marque une ſanté parfaite.

A l'égard de la couleur, un Bœuf ſous poil *noir* eſt toûjours bon, pourvû qu'il ait quelque blancheur aux pieds, ou à la tête; autrement il eſt lourd, & nonchalant à travailler, à cauſe de la mélancolie qui le domine.

Le Bœuf ſous poil *rouge* ou *roux* eſt le meilleur de tous; car étant fort bilieux, il a toûjours beaucoup de feu, ce qu'on ne ſçauroit jamais trouver aſſez dans cet animal, qui eſt extrêmement lent de ſa nature. Il n'en vaudroit pourtant pas beaucoup moins, quand il auroit quelques extrêmitez blanches.

Le Bœuf ſous poil *Bai* n'eſt pas ſi ardent que le rouge, à cauſe du flegme qui y tempere un peu la bile, & qui le rend plus lent à travailler, mais en récompenſe il eſt de bien plus longue durée.

Le poil *moucheté*, eſt celui que nous appellons pommelé dans les Chevaux. Il ne vaut rien dans les Bœufs d'attelage, à cauſe qu'ils ſont d'un tempérament plus pituiteux & plus flegmatique, & par conſequent plus mous, & toûjours plus pareſſeux ; mais pour l'engrais ce ſont ceux-là qu'il faut choiſir préferablement à tous autres, parce qu'ils ſe chargent de chair & deviennent plus-tôt gras.

Jamais Bœuf *blanc* ne valut rien que pour engraiſſer.

On n'eſtime encore gueres les *gris*, ni pour la charuë ni pour l'engrais, parce que la pituite & la mélancolie les dominent.

Les Bœufs *bruns* travaillent aſſez, mais ils ſe rebutent de bonne heure, à cauſe qu'ils ſont extrêmement mélancoliques.

De l'âge & des autres attentions qu'il faut avoir dans le choix des Bœufs.

Nous avons dit qu'outre leur couleur & la bonne conformation de leurs membres, il faloit les prendre jeunes pour le labourage ; ils ne peuvent rendre de bons ſervices qu'à trois ans, & paſſé dix ils ne valent plus rien qu'à engraiſſer pour être vendus aux Bouchers. Un Bœuf vît juſqu'à quatorze ans, mais c'eſt un abus que de le laiſſer tant vieillir.

On connoît ſon âge à ſes dents & à ſes cornes ; à dix mois les Bœufs jettent leurs premieres dents de devant, & il en vient d'autres qui ne ſont pas ſi blanches & qui ſont plus larges ; à ſeize mois les dents de lait des côtez tombent à leur tour, & ſont auſſi remplacées par d'autres moins blanches & plus fortes : à trois ans toutes leurs dents ont mué, & alors elles ſont égalles, blanchâtres & longues ; & à meſure que le Bœuf vieillit, elles s'uſent, ſe raccourciſſent & deviennent inégales & noires ; il en eſt de même des Vaches & Taureaux.

On connoît auſſi l'âge de ces trois animaux par les anneaux ou nœuds de leurs cornes ; on compte pour trois ans les annelets qui regnent depuis le bout des cornes juſqu'au premier nœud en deſcendant, parce qu'à trois ans le Bœuf perd ce qui lui eſt venu de corne, & il y croît une nouvelle petite corne nette & unie, où il ſe forme chaque année un nœud ſemblable à un anneau relevé en boſſe ; en ſorte qu'après trois ans on juge de ſon âge par le nombre de ces nœuds.

Au ſurplus nous avons dit que ceux qui mangent lentement ſont plus eſtimez, & que ceux qui ſont de moyenne taille, ni trop gras ni trop maigres, noirs ou rouges, doux au maniment, prompts à la voix ſeule & encore plus à l'aiguillon, ſont les meilleurs pour le labour.

Quant au lieu où ils ſont nez, bien des gens croïent que ceux qui ont été élevez ſur des montagnes ou autres lieux peu abondans en pâtures, ſont moins lourds, moins pareſſeux, plus forts, plus aiſez à nourrir & plus ſains. Ce qu'il y a de certain eſt qu'il vaut mieux les prendre dans le voiſinage, parce que ceux qu'on tire des païs éloignez, ſont plus ſujets aux maladies & ne ſe font jamais bien au nouveau climat ; car les Bœufs s'accoûtument bien moins à l'air étranger que les Chevaux. Du moins ſi on s'en ſert par curioſité ou autrement, il faut les faire travailler peu ou point du tout la premiere année, ſurtout pendant les grandes chaleurs, & les nourrir plûtôt de bon foin ſec que d'herbe, pour les rendre plus forts & plus ſains, & cela ménagera vos prez.

Les

Les Bœufs châtrez valent beaucoup mieux pour la chair, pour le labour & generalement pour toutes sortes de services, que les Taureaux & les Vaches.

Il ne faut jamais prêter ses Bœufs à personne, ni leur faire faire de trop longues voitures ; rien ne les gâte tant.

De la maniere de dompter les jeunes Bœufs destinez au trait.

Si l'on achete des Bœufs accoûtumez au trait, tant labour que charrette, on n'aura point la peine de les y dresser ; mais s'ils n'ont point encore porté le joug, il faut les y accoûtumer petit-à-petit, & s'y prendre de bonne heure : d'abord pour les apprivoiser, on les caresse, on les flatte, on leur frotte le corps jusqu'à l'entre-deux des cuisses, & on leur donne de temps en temps un peu de sel dans du vin ; à mesure qu'ils se familiarisent, on leur lie souvent les cornes ; quelques jours après on les met au joug, une autre fois on leur fait traîner des roüës & enfin la charruë ; mais on les y accouple d'abord avec un Bœuf tout dressé qui leur sert de modéle, les rassure & les retient s'ils veulent s'emporter : il faut sur tout beaucoup de douceur dans les commencemens, point ou peu d'aiguillon, & les ménager suivant leur naturel : s'ils sont absolument trop fougueux, on les met l'un après l'autre entre deux Bœufs faits & de bonne taille ; ce travail de compagnie les dressera en trois ou quatre jours.

D'autres s'y prennent de cette maniere : ils choisissent deux jeunes Bœufs de même taille & de même force, on les attache à la mangeoire l'un proche de l'autre, & on les mene aux pâturages ainsi accouplez, afin qu'ils se connoissent & s'accoûtument l'un avec l'autre ; on les conduit aux champs, on leur fait voir d'autres Bœufs qui travaillent, on les mene aussi dans des endroits où il y a beaucoup de monde & bien du bruit, pour les accoûtumer à tout & les rendre dociles.

Le temps arrivé qu'ils doivent travailler, on leur impose le joug & on leur donne un attelage convenable à leur âge ; il ne faut point laisser passer trois ans sans commencer à les dompter, parce qu'alors ils ne sont plus guéres susceptibles d'instructions.

Six jours après qu'ils ont commencé à porter le joug, on y joint le timon avec la chaîne qu'on laisse traîner par terre, afin que le bruit qu'elle fait ne les épouvante point ; trois ou quatre jours après, on attache à cette chaîne quelque piece de bois pour qu'ils se fassent à tirer ; ensuite on les attele devant deux Bœufs faits de longue main à la charruë, observant de caresser les apprentifs, & de ne point leur faire sentir l'aiguillon ni les battre qu'ils ne soient entierement dressez.

Il faut ménager les Bœufs dans les commencemens, & ne les point trop fatiguer ; il ne faudroit que cela pour les rebuter : on doit bien nourrir les jeunes Bœufs qui commencent à travailler, afin qu'ils ne s'attenuënt point & qu'ils fassent pleine journée. La littiere ne doit point leur manquer, & même au retour du travail, il est bon de les frotter & de les tenir couverts un peu de temps : si on remarque qu'ils ont trop chaud, avant que de les envoyer en pâture en Eté, on leur donne à chacun deux jointées d'avoine ou de son pour les fortifier.

Lorsqu'on accouple les Bœufs, on doit toûjours examiner s'ils sont d'égale

force & de même taille ; ſans cela le plus fort porte tout le poids, & s'abbat en peu de temps, tandis que le plus foible ne travaille point.

Ce qu'on dit ici des Bœufs, doit auſſi s'entendre des Vaches qu'on veut accoûtumer à la charruë ; car il n'y a de difference que pour le plus ou moins de force ; pour le reſte c'eſt la même ſorte de bétail qu'on a à gouverner, la même taille & les mêmes poils qu'on doit choiſir.

Des défauts des Bœufs.

Quelque accoûtumez qu'ils ſoient à la charruë, il y en a qui ont des défauts qu'on peut à la verité corriger, mais non pas ſans peine : l'un ſera rétif, ombrageux ; l'autre furieux, ou ſujet à ſe coucher en labourant.

Il n'eſt guéres de ces défauts qu'on ne corrige avec le temps & la patience.

Si-tôt qu'on a acheté un Bœuf, il faut s'appliquer à en connoître le temperament & les vices, & les corriger plûtôt à force de careſſes & de jeûnes, qu'à force de coups de foüet & d'aiguillon, ils ne font que les rendre plus durs ou plus fougueux : le plus ſûr eſt de les former comme on fait les chiens de chaſſe, c'eſt-à-dire les mettre au joug avec un Bœuf fait au travail & de même force, ou entre deux qui ſoient inſtruits & ſages. C'eſt depuis trois ans juſqu'à cinq qu'il faut corriger les Bœufs de leurs défauts, autrement il ſeroit trop tôt ou trop tard.

Si le Bœuf eſt rétif, il faut prendre un bâton tiré tout chaud du feu & brûlé au bout, en battre les feſſes du Bœuf, & l'obliger de cette façon à marcher.

Un Bœuf ou une Vache prennent quelquefois peur de fort peu de choſe ; ce défaut eſt ordinaire aux Bœufs qui ſont trop bilieux, parce qu'ayant beaucoup de feu, tout les frappe & les agite : pour les corriger, il faut y avoir ſouvent l'œil, afin de les retenir lorſque cette peur les prend ; ils en guériſſent à meſure que le travail & l'âge diminuënt leur grande ardeur ; on empêche auſſi qu'un Bœuf ne ſoit peureux, en l'accoûtumant de bonne heure au grand bruit & à la multitude des objets.

Il y a auſſi des Bœufs furieux par excès, ce qui ne lui vient que du trop de repos, ſur tout lorſqu'il eſt bilieux, ou bien de ce qu'il eſt trop gras : c'eſt pourquoi ſi-tôt qu'on s'apperçoit de ce vice, il faut prendre le Bœuf, lui lier les quatre jambes pour le terraſſer, & ne lui donner que fort peu à manger ; cet exercice & le jeûne calmeront ſa furie avant qu'il ſoit huit jours.

Ou bien prenez un grand joug, & l'attelez à une charrette bien chargée au milieu de deux autres Bœufs de ſa force & un peu lents ; appliquez-lui l'aiguillon ſouvent, & vous n'aurez pas fait cela cinq ou ſix fois, que la peſanteur du fardeau & les coups d'aiguillon que vous lui aurez donné, le rendront docile. Les Anciens mettoient du foin aux cornes des Bœufs qui les avoient dangereuſes, pour avertir qu'on eut à s'en garder. On en voit quelquefois qui ſont ſeulement prompts & ſujets à s'emporter ; mais c'eſt une bonne marque, & il n'y a qu'à les traiter avec douceur & ne le point bruſquer au travail ; s'ils ne ſe corrigent pas ou que la promptitude aille juſqu'à l'impetuoſité, il faut s'en garer ; & quand la voix & quelques coups legers

ne font point d'effet, les mener à l'étable, les y attacher bien ferme, & les y laiſſer jeûner.

D'autres ſont extrêmement pareſſeux & ſujets à ſe coucher par terre plûtôt que de travailler.

Ce défaut eſt aſſez ordinaire aux Bœufs ſous poil moucheté ou blanc, à cauſe de leur temperament flegmatique qui les rend nonchalans; on ne ſçauroit les vaincre là-deſſus, qu'en leur réveillant les eſprits par la pointe de l'aiguillon; & s'il n'y fait rien, il faut les engraiſſer pour les vendre.

De la nourriture des Bœufs.

Les Bœufs ont cela de particulier, qu'ils ne prennent jamais de nourriture plus qu'il ne leur en faut: ils ſe couchent & ne font plus que ruminer quand ils en ont aſſez; à la difference des Chevaux & de pluſieurs autres animaux qui continuënt de manger tant qu'ils le peuvent.

En Hyver que les Bœufs ne font rien, on les nourrit de paille & d'un peu de foin; mais dans les temps de travail on les nourrit de bon foin: leur repas dure ordinairement une heure; & avant que de les atteler il faut leur donner à chacun un picotin de ſon ſec, ou bien deux bonnes jointées d'avoine.

Au défaut de foin en Eté, on les nourrit d'herbe fraîchement coupée, on leur jette des bourgeons de vigne, des feüilles d'Ormes, de Freſne, d'Erable, de Chêne, de Saule & de Peuplier qu'ils mangent avec grand appetit; mais cette nourriture ne les ſoûtient pas ſi bien que le foin. La veſce en verd ou même en ſec leur eſt très-bonne: le ſain-foin, la luzerne & les autres fourages dont on parlera dans l'Article trois du Chapitre des Prez dans la ſeconde Partie de cet Ouvrage, ſont auſſi d'excellentes nourritures pour les Bœufs. Je marquerai encore à l'Article ſuivant quelques moyens faciles pour leur trouver des nourritures: ils aiment beaucoup la paille d'orge, mais elle a peu de ſubſtance; celle d'épautre eſt la pire de toutes les pailles pour la nourriture du Bœuf, elle n'eſt bonne qu'en littiere & fait de bon fumier.

Il y en a qui nourriſſent chaque Bœuf d'un boiſſeau de lupins trempez dans de l'eau, ou d'un demi-boiſſeau de pois chiches auſſi trempez, de raves & navets, de joncs marins, & d'écoſſes de pois ou de féves, de marc de raiſin ſec ou trempé, le tout avec abondance de paille: l'orge boüillie, les pois & féves concaſſées, les gerbes de froment & de ſeigle leur ſont encore très-bons; les raves les engraiſſent, mais elles ne font pas un ſi bon corps ni la chair ſi ferme; de même que le ſon mêlé de criblures les enfle plus qu'il ne les fortifie, l'abondance du gland les rend rogneux, & les choux boüillis avec le ſon leur font aſſez bon ventre.

On eſt heureux quand on eſt dans un Païs abondant en pâturages, où l'on puiſſe mettre les Bœufs ſous la garde d'un valet pour y paſſer les nuits: c'eſt une grande épargne pour les proviſions qui ſe conſommeroient pendant toute l'année; & on fait à peu de frais de grandes nourritures de Beſtiaux & des gros profits. Nous dirons à l'Article ſuivant comme il faut ménager ſes pâturages.

Il ne faut mettre les Bœufs à l'herbe que vers la mi-May, les premieres herbes ne leur valent rien: on les remet aux fourages en Octobre; mais il

ne faut les faire paſſer du verd au ſec, ni du ſec au verd que peu à peu, & non pas tout d'un coup.

Il n'y a point de regle pour la quantité de l'ordinaire d'un Bœuf, il faut lui donner à manger juſqu'à ce qu'il en reſte ; il ne mange pas tant qu'on le croiroit pour ſa groſſeur ; il n'y a donc qu'à le laiſſer manger à ſon aiſe & lui laiſſer ruminer, c'eſt-à-dire remâcher tranquilement ce qu'il a mangé ; c'eſt ce qui le lui fait digerer.

Du temps de mener les Bœufs à la charruë.

En Eté, c'eſt-à-dire, depuis le mois de May juſqu'au mois de Septembre, les Bœufs vont deux fois par jour à la charruë ; & pour les garantir des grandes chaleurs qui les incommodent, on les conduit le matin au travail dès la pointe du jour juſqu'à neuf heures du matin, qu'on les ramene à l'étable pour prendre leur nourriture & du repos.

Il y en a qui les mettent dans de bons pâturages juſqu'à deux heures, qu'on les ramene à la maiſon, pour leur donner ou du ſon comme on a dit, ou de l'avoine ; après quoi on les harnache pour retourner à la charruë juſqu'à ſept heures du ſoir.

Hors de l'Eté, le reſte de l'année, la journée des Bœufs ſe fait tout d'une traite ; en Hyver entre deux Soleils ; & au Printemps & en Automne, depuis huit heures du matin juſqu'à ſept du ſoir.

Il ſeroit bon d'avoir deux paires de Bœufs, dont l'une laboureroit juſqu'à onze heures du matin, & l'autre depuis midi juſqu'au ſoir ; le même garçon pourroit conduire l'une & l'autre.

L'uſage de couvrir d'une grande toile les Bœufs qui labourent, eſt très-bon ; cette toile les garantit des mouches, du grand chaud, du grand froid & des injures de l'air.

Il ne faut point mener les jeunes Bœufs au labour pendant les grands chauds, les grands froids ou autres mauvais temps ; & quand on les y mene, il ne leur faut faire faire d'abord que des demi-journées, & labourer des terres legeres.

Des ſoins du Bouvier.

Le Bouvier, c'eſt-à-dire celui qui a ſoin de nourrir & conduire les Bœufs, doit être robuſte & diligent, avoir la voix forte pour ſe faire entendre & craindre par ſes Bœufs ; être cependant doux & patient pour gouverner ces animaux fantaſques & forts, leur donner bonne nourriture & bonne littiere, les frotter avec des bouchons de paille matin & ſoir, ſur tout lorſqu'ils ſont encore en ſueur, parce que cela fait tranſpirer toutes les mauvaiſes humeurs par les pores qui ſont tout ouverts ; il aura ſoin de les étriller le matin avant de les mettre au joug, de rembourer de paille les endroits qui peuvent les incommoder, de leur laver ſouvent la queuë avec de l'eau tiéde, de ne les point mener au labour durant les grandes chaleurs, les grands froids ou les pluies, de leur laver de temps en temps la bouche l'Eté avec du vin ou du vinaigre dans lequel il mettra un peu de ſel pour les rafraîchir, leur donner de l'appetit & empêcher les tranchées ; il ne les attachera à l'étable que quand ils ne ſueront plus, leur levera les pieds chaque fois

qu'ils viendront des champs pour ôter les pierres, ordures & épines qui s'y mettent, leur donnera à manger aux heures accoûtumées, les fera boire ensuite deux fois le jour en Eté, & une fois en Hyver ; & enfin il ſera bien attentif à prévenir toutes leurs maladies & à les panſer.

Au reſte, nous avons dit ailleurs que l'étable à Bœufs devoit être pavée de ſablon ou de terre graſſe, en pante pour qu'il y reſte peu d'humidité, bien cloſe & chaude l'Hyver, & ouverte l'Eté, pour que les Bœufs ayent de la fraîcheur & du bon air : on en place les ouvertures du côté du Midi, afin qu'elle ſoit moins ſujette à l'humidité & aux vents froids.

On ne doit point ſouffrir que la Volaille & les Cochons entrent dans les étables à Bœufs, parce que les plumes leur ſont très-nuiſibles, & la fiente de Porc leur eſt peſtilencielle.

Outre la littiere, le Bouvier doit être attentif à donner à ſes bêtes des feüilles de vignes & autres verdures en Eté, & du ſec en Hyver ; il remarquera ceux qui ont travaillé peu ou beaucoup, pour les gouverner à proportion : il ne les laiſſera point ſortir quand il fera trop chaud, trop froid ou trop humide ; ne les fera point boire ſi-tôt après un grand travail ; & s'ils ſont échauffez, ſi tôt qu'ils ſeront à la maiſon, il leur mettra du vin dans la gueule, & ne les attachera à la mangeoire que quand ils ſeront délaſſez.

Quand il ſe preſentera quelques jours de fête de ſuite, il leur graiſſera la corne & le deſſous du pâturon avec du ſurpoint, où il y appliquera ſur un morceau de linge un oignon cuit bien moû dans la braiſe, & leur nettoyera & rafraîchira ſouvent les pâturons, ſans les laiſſer gerſer ni éclater ; & pour cela il réparera tous les ans l'aire de ſon étable ; cela preſervera auſſi les Bœufs de la vermine & des bêtes qui leur ſont contraires : il doit encore les tenir un peu éloignez les uns des autres, de peur qu'ils ne s'entrebattent quand ils ne travailleront pas ; il les fera boire deux fois le jour en Eté, & une fois l'Hyver, & toûjours en eau claire, nette & froide ; car le Bœuf cherche l'eau belle & luiſante, & le Cheval l'aime trouble.

Des Bœufs qui ne vont point à la charruë.

La plûpart des inſtructions qu'on vient de donner, ne ſont que pour les Bœufs ou de charruë ou de harnois ; ceux qui ne ſont rien ne demandent pas qu'on ſe donne tant de ſoins ; il ſuffit de les envoyer aux champs avec les Vaches, & de leur donner en Hyver reglément du fourrage, à moins qu'on ne veüille bien-tôt les engraiſſer ; ce qu'on enſeignera ci-après.

Du Buffle.

Le Buffle eſt à ce qu'on croit un Bœuf ſauvage, du moins c'eſt un animal ſauvage d'une couleur qui tire ſur le noir & qui reſſemble au Bœuf ; mais il a un mugiſſement plus terrible que celui du Bœuf.

Il y a des Buffles mâles & des femelles, on les apprivoiſe & on en tire beaucoup de profit en Italie & en d'autres Païs : on les fait travailler comme on fait ici les Bœufs ; ils travaillent plus long-temps, font plus d'ouvrage, ſont incomparablement plus forts, & mangent beaucoup moins que les Bœufs ; mais ils ſont dangereux en Eté, & entrent ſouvent en fureur, principalement quand ils voyent du rouge ; ils ne coûtent pas beaucoup en

harnois, parce qu'ayant le coû fort court, il ne faut qu'un anneau pour les retenir & les lier au muffle : leur lait & leurs cuirs ſont encore d'un bon produit ; la chair de Buffle eſt auſſi en uſage parmi les alimens. Je n'en parlerai point davantage, parce que nous n'en avons point en France.

Nous avons cependant des Bœufs ſauvages qu'on appelle en Languedoc & en Provence Bœufs Brans ou Brânes, & on les nourrit dans de grands marais, principalement le long de la Mer, loin de tout autre bétail, parce qu'ils ſont très-farouches & ne peuvent pas même ſonffrir les Bœufs coupez : au reſte ils ne ſont bons ni au labour ni au charroi, & on ne les nourrit que pour les ſaler ou les vendre aux Bouchers.

ARTICLE II.

Des Vaches à lait.

L'Article précedent demande aſſez les ſoins & les attentions du Maître ; mais celui-ci, le ſuivant & le ſixiéme de ce Chapitre ſont du reſſort de la Femme, & ils doivent être un des principaux objets de la vigilance de celle qui eſt chargée du détail de l'Economie de nôtre Maiſon des Champs ; la Vache y eſt d'un grand profit par le lait qu'elle donne tous les jours, & par les Veaux & Geniſſes qu'elle vêle ; ſouvent même elle ſert, comme nous l'avons dit, au labourage & à la charrette, pourvû que l'ouvrage en ſoit leger.

Apparemment que perſonne n'ignore que le Veau & la Geniſſe ſont les productions mâle & femelle du Taureau avec la Vache, & que la Geniſſe devient Vache à environ deux ans quand elle eſt livrée au Taureau, de même que le Veau au même âge devient Bœuf quand on le châtre, & Taureau ſi on le laiſſe entier.

Choix d'une bonne Vache.

Pour en tirer bien du lait, en avoir beaucoup de Veaux, & même pour la faire ſervir au labourage & au trait, il faut la choiſir de grand corſage, ayant le ventre gros, le front large, les yeux noirs & ouverts, les cornes belles, polies & brunes, les oreilles veluës, les mâchoires ſerrées, le fanon grand ainſi que la queuë, la corne du pied petite, les jambes courtes. Quelques-uns veulent qu'outre cela elle ait la tête hideuſe, alerte & courte, les yeux gros, les oreilles heriſſées, les cornes courbées en dedans, les nazeaux bien ouverts, beaucoup d'encolure, les côtes longues, tous les membres gros juſqu'au pied, les pis gros & grands, les trayons gros & longs, & le poil court & doux.

Mais à quoi il faut s'attacher, c'eſt à l'âge, à l'œil, au lait & à l'embonpoint de la Vache, & au Pays d'où elle vient.

On en connoît l'age comme au Bœuf, aux dents & aux cornes : plus la Vache eſt jeune, meilleure elle eſt ; à dix ou douze ans, elle n'eſt plus bonne qu'à engraiſſer pour la boucherie.

Elle doit avoir l'œil vif & alerte ; s'il eſt triſte, c'eſt ſigne de maladie ou de mauvais temperament.

Son lait ne vaut rien s'il eſt blanchâtre & clair ; c'eſt marque qu'il n'a point aſſez de ſubſtance butireuſe, & que la Vache eſt par conſequent une mauvaiſe Vache à lait : quand en la marchandant on lui trouve le pis & le trayon ſenſible & douloureux, ce n'eſt pas toûjours une preuve qu'elle y ait mal ; cette ſenſibilité ne vient fort ſouvent que de ce que le lait qui n'aura point été tiré depuis quelque temps, eſt en grumeaux & a peine à paſſer, mais il ſe liquefie bien-tôt en le trayant.

Une Vache maigre ne vaut rien, du moins quand elle eſt dégoûtée & qu'elle a l'œil triſte & la marche lourde & nonchalente, car cela marque la mauvaiſe conſtitution du dedans ; au lieu que ſi on étoit ſûr que la maigreur ne vint que faute de bonnes nourritures, les bons pâturages la repareroient bien vîte.

Quelques Connoiſſeurs prétendent qu'il vaut mieux acheter les Vaches quand elles ſont aux pâturages, parce qu'alors on connoît mieux leur temperament & leur action, que quand elles mangent du foin.

Pour le poil, celles qui ſont d'un noir moucheté ou tout-à-fait noir, paſſent pour donner le meilleur lait, parce qu'à cauſe de leur temperament mélancolique, tout ce qu'elles mangent profite, fait un lait très-ſubſtanciel & en aſſez bonne quantité.

Les Blanches ſont celles qui en donnent le plus ; & les Rouges ont plus de force & ſervent aſſez ſouvent au tirage.

Vaches de differens Pays.

Quant aux Pays d'où on les tire, il eſt certain que les Vaches des Pays froids ou aquatiques ſont beaucoup plus groſſes que celles des Pays chauds ; mais en récompenſe, celles des Pays chauds ſont beaucoup plus fortes & plus vivantes que celles des Pays froids : ainſi celles d'Afrique qui ſont à peine auſſi groſſes que nos Veaux, ſont pourtant plus fortes, plus laborieuſes, & vivent plus que celles de Hollande, d'Angleterre & de Flandre qui ſont bien plus groſſes & plus hautes que celles de France. La raiſon de ces differences, eſt que dans les Pays chauds les herbes ont les principes extrêmement exaltez par la chaleur ; au lieu que les herbages des Pays froids ont plus de ſuc & d'abondance, & ſe convertiſſent plûtôt en nourriture groſſiere.

C'eſt à peu près par cette raiſon, que quelques Curieux préferent les Vaches nées & élevées ſur des Montagnes ou autres lieux découverts & expoſez au Soleil, à celles qui n'ont vû que des Bois ou des Marais ; parce que ces dernieres qui n'ont reſpiré qu'un air ſombre, & pâturé qu'une herbe groſſiere, ont la tête plus lourde & plus groſſe, les cornes plus affilées & plus longues, le poil plus rare, plus long & beaucoup plus dur, ſont beaucoup plus ſujettes aux maladies & vivent beaucoup moins que les Montagnardes qui vivent trois ou quatre ans plus que les autres, & rendent plus de ſervice & de profit ; elles déperiſſent quand on les met dans des Marais.

Quoiqu'il en ſoit, comme on voit de très-bonnes & très-fortes Vaches ſortir des marécages, cette remarque n'eſt bonne que quand il s'agit de changer les Vaches de climat : par exemple, une Vache d'un Pays froid déperira dans un Pays chaud ; mais dans nos climats temperez, ce ſeroit un ſcrupule condamné par l'uſage, que de ne vouloir pas mettre dans des Vallées

des Vaches élevées dans des Plaines. On obſerve ſeulement que le changement de la qualité des nourritures ne ſoit pas trop grand, non plus que celui du climat ; c'eſt pourquoi on les prend ordinairement dans trente lieuës à la ronde.

Des Vaches Flandrines & des Bâtardes.

Nous avons cependant en France une race de Vaches qui ſont beaucoup plus grandes, & donnent une fois plus de lait & de beurre que nos Vaches communes. Elles ont été amenées des Indes en Hollande, & de là en France ; on en voit beaucoup dans les Provinces de Poitou, d'Aunis & dans les marais de Charente ; on en peut avoir par tout ailleurs, pourvû qu'on ait des pâturages gras & abondans, comme en Bretagne, en Normandie.

On appelle ces Vaches, Vaches *Flandrines*, & elles ſont un profit très-conſiderable, puiſqu'outre qu'elles ſont bien plus grandes & plus groſſes que les communes, & qu'elles donnent une fois plus de lait, elles donnent auſſi des Veaux plus grands & plus forts, & elles ont du lait toute l'année ſans diſcontinuer, même quand elles ſont plaines, horſmis quatre ou cinq jours avant que de véler ; au lieu que les communes ne donnent plus de lait deux ou trois mois auparavant, ou en donnent fort peu. De plus, il faut que leurs Veaux tetent deux ou trois mois ; ainſi voilà au moins quatre mois de lait perdu par chaque année : au lieu qu'on ne perd que quatre ou cinq jours de lait avec les Flandrines ; car leurs Veaux ne tetent point, on les ſevre le jour qu'ils ſont nez, & on les nourrit de lait *Ribotté*, c'eſt-à-dire du lait qui reſte après que le beurre eſt fait, ce qu'on appelle le Battis en bien des endroits.

Les Flandrines ne mangent cependant gueres plus que les nôtres : ce qui fait qu'elles ſont plus grandes & ont beaucoup plus de lait, c'eſt qu'elles ſont toûjours maigres & n'engraiſſent jamais, en ſorte que tout ce qu'elles mangent ſe tourne en lait ; au lieu que les communes engraiſſent ſi le pâturage eſt trop gras, & ne donnent plus de lait. Dans les Marais de Poitou où elles paiſſent avec les Flandrines, ces dernieres donnent toûjours une fois plus de lait ; leurs Veaux, quoique ſevrez dès le premier jour & nourris ſeulement de lait ribotté, ſont ſans comparaiſon plus grands & plus gros que les Veaux communs, quoiqu'ils tetent quatre ou cinq mois, & on n'a jamais pû ni les ſevrer comme les autres, ni les accoûtumer au lait ribotté ; ils y meurent tous.

Quoique le Veau Flandrin ſe paſſe très-bien de teter, cependant ſi on n'a point la conſommation de tout le lait & de tout le beurre que les Flandrines peuvent donner, alors on ne ſevre pas leurs Veaux ; on les laiſſe teter un ou deux mois, tant que l'on veut ; ils deviennent extrêmement forts & grands, à proportion du temps qu'ils ont teté, & même pendant tout le temps qu'ils tetent, on peut toûjours trayer hardiment la Flandrine, elle fournira encore plus de lait que la meilleure Vache commune.

On peut même conſommer ou vendre tout le lait de ſes Flandrines, & donner à ſon Veau (pour qu'il devienne fort & puiſſant) une Vache commune à teter, ou le mettre en nourriſſe dans les Campagnes éloignées où le lait ne ſe vend point ; du moins il eſt bon d'élever ainſi quelques Veaux & Geniſſes Flandrines pour avoir une belle race.

Pour bien multiplier l'eſpece des Flandrines, il n'y a qu'à les mettre dans de

de bons pâturages & avoir un Taureau Flandrin de belle race pour les couvrir ; il faut le ménager & ne le donner qu'à des Bêtes choisies. Il peut servir depuis deux ans jusqu'à quatre ; passé cela il devient trop furieux ; si on en avoit besoin au-delà de cet âge, il faudroit le tenir attaché pour s'en servir par nécessité.

Si on n'a pas assez de Vaches Flandrines à lui fournir, on peut le donner aux Vaches communes les plus belles ; les Vaches qui en proviendront, s'appellent Vaches *Bâtardes* ; elles seront plus grandes & plus abondantes en lait que les communes, & elles seront aussi fecondes à un tiers prés que les Flandrines. On voit dans les marais de Marans de ces Vaches bâtardes qui ont deux veaux d'une ventrée. Pour maintenir cette race bâtarde dans sa grandeur & dans sa force, il faut laisser teter les veaux long-temps, c'est le moïen d'avoir des Vaches & Bœufs très-grands, forts & vigoureux ; deux de ces Bœufs font plus d'ouvrage que quatre Bœufs ordinaires ; dans bien des endroits comme en Poitou, on voit dans une même Métairie de grands Bœufs & de petits, qui sont pourtant tous de même pere & de même mere ; la difference ne vient que de ce que les grands ont teté long-temps, & les petits beaucoup moins ; la chose dépend principalement de là, & le profit en est double.

C'est pourquoi quand on est éloigné des Villes & que le lait ne se consomme & ne se vend pas, il faut faire bien teter ces jeunes veaux pour que la race en soit plus forte & plus belle.

Les Vaches Flandrines ne sont pas les seuls bestiaux qui nous soient venus des Indes ; on en a aussi amené des Brebis & des Chévres ; & toutes ces races étrangeres, à l'exemple des Cocqs-d'Indes, sont plus fortes & plus fructueuses que celles du païs, & elles réussissent dans toutes sortes de climats ; France, Hollande, Angleterre, Flandres, &c. C'est pourquoi il est fort aisé d'en établir & d'en multiplier par-tout l'espece qui est si belle & si utile ; il n'y a qu'à en tirer du Poitou, de l'Aunis, de la Flandre & autres païs où elles sont, les bien nourrir, en mêler les especes le moins qu'on pourra pour les conserver belles & fortes, & au surplus les traiter comme les communes avec le plus de soin qu'il sera possible.

Des Etables à Vaches.

Comme nous en avons parlé ci-dessus au Livre premier, nous avons seulement à ajoûter qu'en bien des endroits on les sépare par des cloisons, entre chacune desquelles il y à la place d'une Vache & de son veau ; cet usage est bon pour les Vaches qui ont vélé, leurs veaux ne risquent point d'être blessez.

Il est bon que ces étables soient pavées & un peu sablées pour qu'elles soient toûjours séches & saines ; elles doivent être tournées au midi, & sur-tout à l'abri des vents froids.

Bien des gens y jettent de temps en temps du sel sur le pavé, pour maintenir les bestiaux en santé, leur égayer l'appétit, & les attirer plus vîte à l'Etable quand ils sont rassasiez de pâture.

De la nourriture des Vaches & des soins du Vacher & de la Vachere.

Les Vaches se nourrissent l'Eté aux pâturages.

Et l'Hyver on les nourrit à l'Etable, de bons fourrages, comme pailles de

un peu de peine ; mais auſſi c'eſt le moyen d'avoir en deux mois ou ſix ſemaines de forts Veaux & de belles Geniſſes, dont les Bouchers ſeront très-curieux ſi on veut les leur vendre.

Il ne faut pas avoir l'avarice d'ôter aux Veaux qui tetent, une partie du lait de leur mere ; ce lait ne vaut rien pendant les deux premiers mois, & outre cela, ſi on ne remplace par d'autres nourritures ce qu'on en dérobe aux Veaux, ce ne ſont que des ſquelettes dont les Bouchers mêmes ne veulent pas ſe charger.

Infirmitez auſquelles les jeunes Veaux ſont ſujets.

Il y en a beaucoup qui ont la galle preſque en naiſſant ; ils ont alors la peau rude & mal unie, & le poil heriſſé.

On la guérit en leur frottant tous les endroits galleux avec du beurre frais & de l'huile de chenevis.

La galle vient aſſez ſouvent par la negligence des Domeſtiques qui laiſſent croupir l'urine ſous le Veau, ou ne donnent pas aſſez de littieres fraîches : c'eſt dequoi il faut avoir ſoin.

Les Veaux ſont encore forts ſujets aux barbillons & aux poux : nous en dirons les remedes à l'Article des Maladies, ci-après page 278 ; il n'y a qu'à y avoir recours, de même que pour les autres maladies qui peuvent ſurvenir aux Veaux.

Du temps de ſevrer les Veaux ; regles d'économie pour qui en veut élever.

L'uſage du lieu ou la fantaiſie, décident ſeuls de l'âge à laquelle on ſévre les Veaux & Geniſſes : quelques-uns ne les font teter que quinze jours, pour avoir plûtôt le lait de leurs meres ; mais en ſi peu de temps le Veau ne peut pas avoir aſſez de corps & de graiſſe, & le lait de cet âge ne peut ſervir qu'à faire de la ſoupe fort fade.

Ainſi il vaut mieux laiſſer teter les Veaux & Geniſſes trente ou quarante jours, comme on fait aux environs de Paris : après ce temps on les vend aux Bouchers ; mais ſi on les veut garder pour les élever tout-à-fait, on les laiſſe teter deux mois entiers ; plus ils tetent, plus ils ſont gras & forts.

On appelle Veau *de lait*, celui qui n'a point encore mangé de foin ; les Veaux de *Riviere* ſont des Veaux extrêmement gras, qui viennent devers Rouën où il y a de bons pâturages : on appelle Veau *Mongtane*, un Veau nourri dans une Ménagerie Royale, du lait de pluſieurs Vaches & de quelques autres ingrediens, comme œufs & ſucre, ce qui eſt une façon de les nourrir venuë d'Italie.

Pour élever avec profit des Veaux & Geniſſes, ce n'eſt point aſſez que d'en avoir à ſévrer ; il faut en regler le nombre ſur ce que l'étenduë ou la fertilité de vos pâturages en peuvent nourrir. On peut auſſi faire quelque fond ſur les fourrages qu'on auroit de ſurabondance ; mais il eſt rare d'en avoir trop, ou qu'on n'en puiſſe pas faire d'argent ; & outre cela les Veaux & Geniſſes s'accommodent mieux du pâturage que du fourrage.

Il y a encore une choſe à conſiderer pour l'Economie, c'eſt de ne point élever de Veaux ni Geniſſes quand on a un grand débit de ſes fromages. Dans les cantons où il s'en fait un grand commerce, ils font couvrir leurs Vaches rarement quand ce ſont de bonnes laitieres, ou ils vendent leurs

Veaux de bonne heure, & trouvent mieux leur compte à acheter vingt ou vingt-quatre livres une Vache de quatre ou cinq ans pleine, que d'élever des Geniſſes qui ne rapportent de profit qu'à trois ou quatre ans.

Mais enfin, quand on a aſſez de pâturage en Prez ou Bois, & aſſez de fourrages pour élever ſes Veaux & Geniſſes, ſoit qu'on veüille conſerver quelque bonne race de Vache ou en augmenter le nombre, & avoir des Bœufs pour la charruë ; il faut d'abord choiſir les Veaux & Geniſſes les plus forts ou les plus beaux, de belle race s'il ſe peut, promettans beaucoup par l'uſage auquel on les deſtine, ſur tout mangeans bien.

Il faut prendre par préference ceux qui ſont nez depuis le mois de Mars juſqu'au mois de Juin, parce que ceux qui naiſſent plus tard ne ſont pas aſſez forts pour reſiſter aux rigueurs de l'Hyver ſuivant, qui les fait mourir, ou du moins qui les altere aſſez pour qu'ils ne deviennent preſque jamais beaux.

Les Veaux & Geniſſes que vous voulez élever étant ainſi choiſis & ſévrez à l'âge de deux mois au plûtôt, il faut leur donner quelque temps auparavant un peu d'herbes ou de foin du meilleur & du plus fin, afin de les y accoûtumer ; enſuite vous les mettrez paître en Eté depuis le matin juſqu'au ſoir dans de bons endroits ſeparez de leurs meres ; & la nuit vous les enfermerez dans des étables à part, de peur qu'ils n'aillent toûjours teter ; il eſt même à propos de les mettre paître & coucher ſeuls à l'écart, de peur que les autres Beſtiaux qu'ils iroient tâtonner ne les bleſſent ; ou bien on leur met des muzelieres qui les empêchent de teter & non pas de paître, & on les laiſſe aller pêle-mêle avec leur mere & les autres.

L'Hyver leur eſt beaucoup plus difficile à paſſer, à cauſe qu'ils ſont très-ſenſibles au froid ; il faut tenir l'étable bien fermée & bien chaude, les changer ſouvent de littiere, & outre le fourrage ordinaire, leur donner de temps en temps du foin, du ſain-foin & de la luzerne pour les maintenir en embonpoint & en force : & quand ils vont aux champs avec leurs meres, le nez toûjours enmuſelé, il faut avoir ſoin au retour de les bien frotter avec de la paille pour les garantir des effets des frimats : quand on les a ſauvé du premier Hyver, les autres ne ſont plus à craindre.

Quand vous avez ainſi élevé des Geniſſes, il faut que trois mois de pâturage pour les engraiſſer & les bien vendre, quand on ne juge pas à propos de les garder ; à la difference des Vaches, qui parce qu'elles ne ſont pas ſi jeunes, prennent graiſſe avec plus de peine, comme nous le dirons en parlant de la maniere d'engraiſſer les Bœufs & les Vaches.

Quant aux Veaux, quand on ne les vend point jeunes, on les deſtine à la charruë ou au charroi ; & pour cet effet, on les châtre à deux ans, horſmis quelques-uns des plus forts qu'on laiſſe croître entiers quand on manque de Taureaux : nous avons parlé ci-deſſus du choix & des fonctions du Taureau ; nous avons même dit comment on l'engraiſſe ; au ſurplus on le nourrit & on le panſe comme le Bœuf, ainſi reſte l'article des Veaux à châtrer.

Quelques perſonnes leur font cette operation à ſix mois ; mais c'eſt les expoſer à une mort preſque certaine, au lieu qu'a deux ans ils ne courent point de riſque ; & il n'y a point de temps perdu, parce qu'ils ne portent le joug qu'après cet âge.

C'eſt toûjours le matin, avant qu'ils ayent ſorti, qu'on les châtre ; les uns prennent le mois de May, parce qu'alors les Veaux ne ſe ſentent plus de l'Hyver ; d'autres aiment mieux attendre à l'Automne ; mais il faut toûjours que le temps ſoit moderé & doux, car le chaud & le froid ſont également dangereux pour cette operation.

Pour la faire, on prend les nerfs des teſticules du Veau avec des petites tenailles ; puis prenant les bourſes, on y fait l'inciſion & on coupe les teſticules, mêmes, en n'en laiſſant que l'extrêmité qui tient aux nerfs ; c'en eſt aſſez pour ôter au Veau la vertu d'engendrer, & il ne verſe pas beaucoup de ſang & ne perd point ſes forces.

Auſſi-tôt que l'operation eſt faite, on frotte la plaie de cendres de ſarment mêlées avec de la litarge d'argent, & on y applique une emplâtre : ce jour-là on lui donnera un peu de nourriture & point à boire, & peu les jours ſuivans ; les trois premiers jours on le nourrit de foin & d'un picotin par jour de ſon moüillé qu'on lui donne à une fois. Le trois ou quatriéme jour on leve le premier appareil, & on met ſur la plaie une emplâtre de poix fonduë & de cendres de ſarment mêlées avec de l'huile d'olive pour conſolider les chairs ; & à meſure que l'appetit revient au jeune Bœuf, on lui donne de l'herbe fraîche & à boire.

A trois ans on les vend en Foire, ou on les met au joug après les y avoir dreſſé comme nous l'avons dit au Chapitre des Bœufs.

ARTICLE IV.

De l'engrais des Bêtes à cornes.

Les Bœufs, les Vaches & les Taureaux ont cela de particulier, qu'après avoir bien rendu ſervice & fait long-temps profit, ou quand ils ſe ſont caſſé quelque membre, on les engraiſſe pour les tuer ou les vendre aux Bouchers. Jamais la nourriture qu'on donne à ces animaux n'eſt perduë, & ce n'eſt pas être bon ménager que de ne pas avoir dans une maiſon de campagne des bêtes graſſes à vendre tous les mois ; la maniere de les engraiſſer eſt facile.

Tout Bœuf, Vache ou Taureau qu'on voudra engraiſſer, ne ſeront point trop vieux, autrement ils prennent graiſſe avec bien de la peine.

C'eſt ordinairement à l'âge de dix ans qu'on les met à l'engrais.

Pour cela on ne leur fait plus faire ni labour ni voiturage, on les laiſſe en un plein repos. Si c'eſt en Eté qu'on veut les engraiſſer, on s'y prend vers la fin du mois de May ; on en engraiſſe beaucoup juſqu'à la Saint-Martin.

Si-tôt que le jour paroît, on les mene paître l'herbe dès le grand matin ; car la roſée contribuë beaucoup à leur embonpoint ; on les laiſſe dans le pâturage juſqu'au grand chaud du jour, qu'on les mene à l'ombre dans l'étable pour leur y faire prendre du repos ; & lorſque la chaleur eſt paſſée, on les remene au pâturage juſqu'à la nuit.

Il faut obſerver s'ils mangent avec appetit, car ſans cela ils n'engraiſſent pas ; c'eſt pourquoi s'ils mangent legerement & ne font que tâtonner ou éplucher la mangeaille, pour leur donner de l'appetit faites-les boire trois ou quatre fois le jour, & de temps en temps lavez-leur la langue avec du

vinaigre & du sel, & leur jettez dans la gorge une petite poignée de sel, son acrimonie les fera boire & les excitera à manger.

Les huit premiers jours qu'on les engraisse, soir & matin on prend un seau d'eau échauffée au soleil si c'est en Eté, ou tiédie sur le feu si c'est en Hyver, on y jette deux picotins de farine d'orge qu'on mêle bien dans cette eau avec la main, on la laisse reposer jusqu'à ce que le plus gros de cette farine qui n'a point été blutée soit descendu au fond de l'eau; cela fait, on ne prend que l'eau blanchie qu'on donne à boire au Bœuf dans une auge, & on reserve la grosse matiere qui en reste pour la lui donner au retour du pâturage; ce breuvage leur purifie le sang & les dispose à prendre graisse.

Le soir à leur retour des champs, on leur donne une bonne littiere pour les faire reposer tout à leur aise, & on jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie.

Ces soins-là étant continuez pendant quatre mois, on est sûr d'avoir des bêtes grasses au bout de ce terme, c'est-à-dire à la fin de Septembre si on a commencé l'engrais en May: Voilà pour l'Eté.

Quand c'est en Hyver qu'on les veut engraisser, il y a un peu plus de dépense & de soins; aussi cela ne se pratique-t-il gueres que dans les Pays où il n'y a point de pâturages.

On commence toûjours (comme on vient de dire) par leur faire boire pendant huit jours soir & matin de l'eau blanchie avec de la farine d'orge; on a soin de les tenir bien chaudement dans leur étable, en ne leur y laissant point manquer de littiere.

On les nourrit abondamment de bon foin ou d'herbes seches & gardées de l'Eté.

Le soir on leur donne des pelotes de farine de seigle, d'orge ou d'avoine, mêlées ou separées, qu'on aura pétries avec de l'eau tiéde en y mêlant un peu de sel.

Si-tôt qu'on les a destiné à l'engrais, il ne faut plus leur donner de paille à manger; cette nourriture n'a pas assez de substance non plus que l'orge.

Pour bien faire, on leur donne soir & matin, chacun un picotin & demi de son sec, & à midi une écuellée de seigle; en trois mois vous aurez un Bœuf gras.

Dans le temps des grosses raves, on peut leur en hacher de cruës dans leur auge, ou bien leur en faire cuire dans une chaudiere; cette nourriture leur est très-excellente, de même que les naveaux & le jonc-marin cultivé; on peut leur donner de toutes ces mangeailles ou fraîches ou seches: nous avons enseigné la maniere de les cultiver, de les broyer & de les apprêter dans l'Article second de ce Chapitre, ayez-y recours.

Il y en a qui prennent du marc de vin, & qui en mettent dans une chaudiere pleine d'eau qu'ils ont fait chauffer sur le feu, & dans laquelle ils mettent environ trois picotins de son, le tout bien mêlé ensemble. Les lupins entiers, en farine séche, ou en pâte leur sont encore bons, de même que l'avoine en grain, la luzerne, même le gland.

Pour empêcher que les Bœufs ou Vaches ne se léchent (car on prétend que rien ne dissipe plus la graisse, & les Bouchers s'en apperçoivent bien) prenez de leur fiente, frottez-leur-en tous les endroits du corps où ils peuvent atteindre avec leur langue, afin qu'ils n'y retournent plus à cause de l'amertume qu'ils y trouveront.

On engraiſſe les Taureaux de la même maniere que les Bœufs & Vaches ; il faut ſeulement avoir de plus la précaution de les faire tourner auparavant, c'eſt-à-dire lui tourner les teſticules & les lui renfoncer dans le corps ; ſans cela il ne prendroit pas graiſſe : cependant la chair de Taureau ne perd point ſon goût fort, & ne devient mangeable que quand il eſt engraiſſé, encore eſt-elle beaucoup plus dure, moins nourriſſante & moins ſalutaire que celle du Bœuf, & elle eſt ordinairement rougeâtre ; celle de Vache vaut beaucoup mieux, quoiqu'elle ſoit auſſi moins ſalutaire, moins ſucculente & moins agreable que celle de Bœuf ; il y a pourtant bien des endroits où on n'a à la Boucherie que des Vaches graſſes.

Autre maniere d'engraiſſer les Bêtes à cornes.

Le premier jour, au retour du pâturage, on donne au Bœuf qu'on veut engraiſſer, des choux coupez par morceaux, qu'on trempe dans du vinaigre pour lui ouvrir l'appetit.

Enſuite on prend de la paille de froment qu'on coupe, ou des balles de bled qu'on mêle avec du ſon de froment qu'on leur donne à manger pendant cinq jours.

Le ſixiéme jour il faut leur donner quatre picotins d'orge ſoir & matin, & pendant les ſix jours ſuivans on les nourrit toûjours avec de la paille de froment & du ſon, comme on l'a dit.

Si c'eſt en Hyver, il faut leur donner à boire dès la pointe du jour & le ſoir de même, avec beaucoup de nourriture.

Si c'eſt en Eté, dès le grand matin on leur donne à manger ; ſur les ſept heures on les fait boire, puis on les envoye au pâturage ; & au retour on les fait encore boire & on leur donne la nourriture marquée ci-devant, autant qu'on le jugera à propos.

ARTICLE V.

Des maladies des Bêtes à cornes.

Avant que d'en venir au détail, il eſt bon de donner ici la Figure d'un Bœuf, qui marquera les parties ſur leſquelles ſe jettent la plûpart des maladies auſquelles il eſt ſujet, & les endroits d'où on le ſaigne : l'exemple du Bœuf ſervira de regle pour les autres animaux de la même eſpece, ſoit Vaches, Taureaux, Veaux ou Geniſſes.

Explication des Chiffres de la Figure du Bœuf.

1. On le ſaigne de la langue, pour l'appetit perdu, pour les ulceres de la langue & pour les enflures de la bouche & du palais.

2. De l'œil, pour les tayes, porreaux & blanc ſur l'œil, pour les nuages, enflures & eaux qui s'y forment.

3. Du front, pour les douleurs de tête & autres maux qui y ſurviennent.

4. A la racine de la corne, pour les cornes rompuës ou foulées par le joug.

5. A côté de l'oreille, pour les foulures & enflures du coû.

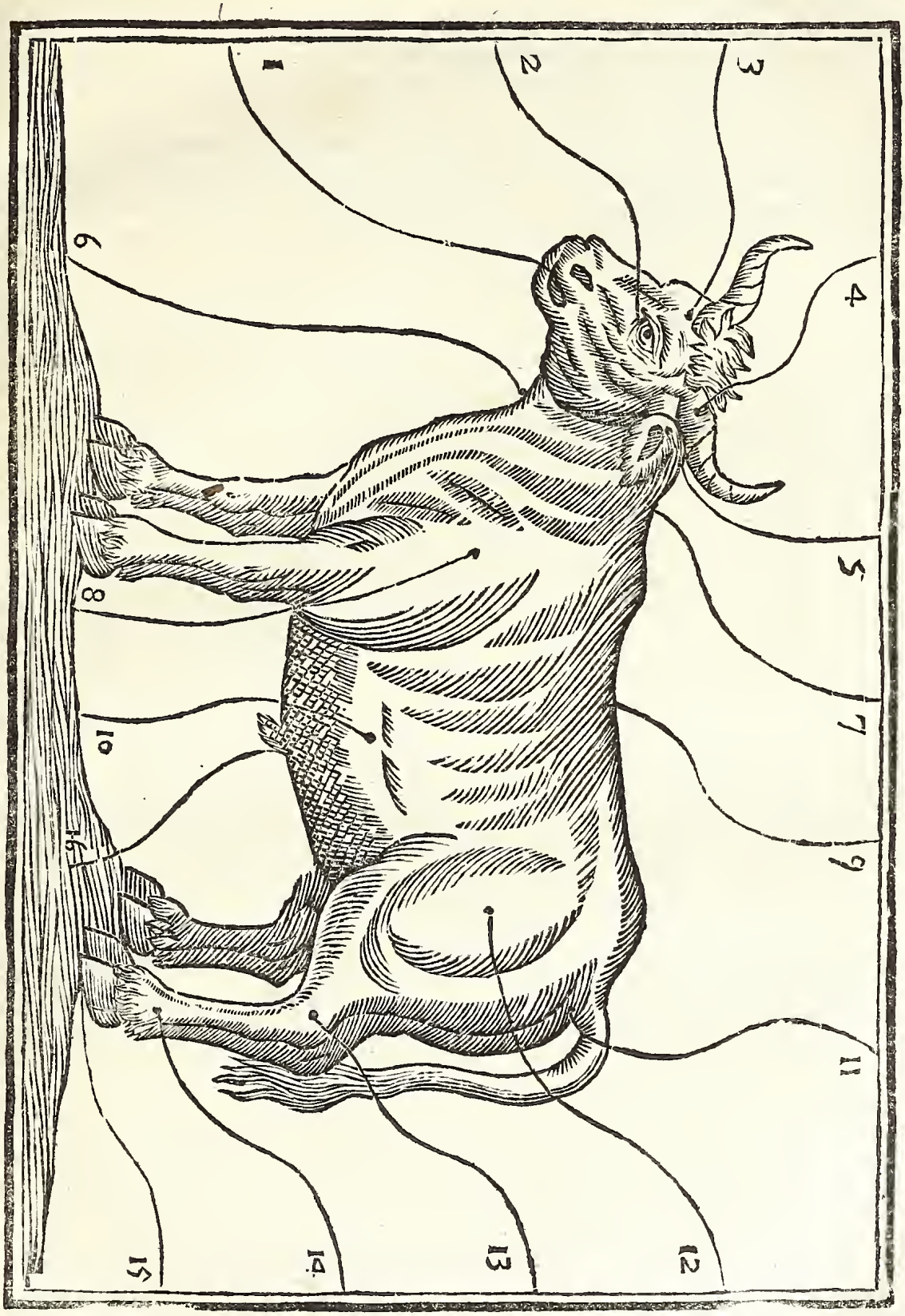
6. Au-deſſous de la gorge, pour les étranguillons, la ſquinancie & les ſang-ſuës avallées.

7. Au-deſſus du coû, pour le chignon pellé, endurci ou enflé.

8. A l'épaule, pour la diſlocation.

9. Du

Figure d'un Bœuf, & des Veines dont on le saigne, suivant l'explication d'ici à côté.



9. Du milieu du dos, quand la peau tient aux côtes.

10. Du bas des flancs, pour les douleurs de ventre.

11. Au-deſſous de la queuë, pour les boyaux gâtez, & pour la pareſſe & le flux de ventre.

12. De la cuiſſe, quand il l'a foulée ou déplacée.

13. Du jarret, pour les jambes rompuës.

14. Au-deſſus de la corne, pour les enflures, endurciſſemens, foulures & déboitement du pied.

15. Du talon, quand l'ongle tombe, ou qu'il eſt caſſé ou fendu.

16. Du fourreau, quand il ne peut piſſer, ou qu'il piſſe le ſang ou la bouë, quand il a le fourreau ou la verge enflée, ou quelque pierre dans ces parties.

Cauſes des maladies des Bêtes à cornes.

La plûpart de leurs maladies viennent de ce qu'on les a trop fait travailler, ou de ce qu'on les a fait travailler dans des temps qui leur ſont contraires, comme le grand chaud, le grand froid, les pluyes froides.

Quand un Bœuf eſt dégoûté ou qu'il a les yeux mornes & triſtes, c'eſt ſigne de quelque maladie.

On la prévient en purgeant le Bœuf trois ou quatre fois l'an ; pour cela, dans le temps qu'il a le moins à travailler, on le laiſſe repoſer, & on lui donne pendant deux ou trois jours du ſon moüillé avec ſon herbe ſi c'eſt en Eté, ou avec ſon foin ſi c'eſt en Hyver ; enſuite on le purge avec une once d'aloës, autant de ſené, demie once d'agaric, deux dragmes de ſublimé doux & une dragme de cumin, le tout pulveriſé & mêlé dans une pinte ; ou de vin blanc, ou de décoction faite de feüilles de chicorée ſauvage ; on donne cette medecine tiéde au Bœuf ſans que le ſublimé ſoit infuſé.

Pour preſerver les Bêtes à cornes des maladies les plus communes, les Anciens les purgeoient trois jours de ſuite à la fin de chacune des quatre ſaiſons de l'année, avec des lupins & de la graine de ciprès mêlez enſemble à doſe égale, & trempez une nuit à l'air dans une pinte ou trois chopines d'eau ; ou bien avec d'autres drogues uſitées ſur les lieux.

Du dégoût.

Le dégoût eſt moins une maladie qu'un ſimptome ordinaire de maladie ; pour ſçavoir ſi le Bœuf n'eſt que dégoûté, on prend du ſel avec du vinaigre fort dans lequel on met infuſer des porreaux, des ciboules ou du celleri qu'on lui fait avaller en lui tenant le muffle élevé en haut pour qu'il ne laiſſe point tomber de cette ſalade pendant qu'il la broye ſous ſes dents : s'il n'eſt que dégoûté, quand on lui aura donné ce remede ſoir & matin pendant deux jours, l'appetit lui reviendra ; ſinon, c'eſt une vraye maladie, & il faut la connoître & y remedier dès ſon commencement, comme nous l'allons dire.

Une autre maniere de ragoûter le Bœuf, eſt de prendre le plus tendre d'un chou, broyer ce qu'on aura trié, dans un demi-ſeptier d'huile de noix, & faire avaller le tout au Bœuf ; enſuite le couvrir d'une bonne couverture, puis le promener pendant une heure.

Il eſt encore bon de donner aux Bœufs dégoûtez des feüilles de raves ou raiforts, ou des bettes-raves cuites & marinées dans du fort vinaigre, qu'on leur fait auſſi avaller. Quelques-uns font une rôtie de pain bis qu'ils frottent de miel ; puis la trempent dans le vinaigre & la font manger aux Bœufs dégoûtez, & ils lui frottent le palais & la langue avec le vinaigre ; d'autres leur donnent une once de theriaque ou d'orviétan dans un demi-ſeptier de vin ; d'autres leur frottent la bouche de cinq ou ſix gouſſes d'ail concaſſées & infuſées dans deux verres de vinaigre ou de verjus, où on a mêlé deux onces de ſel égrugé avec un quarteron de miel.

D'autres encore font prendre au Bœuf dégoûté du marrube avec huile de noix & du vin rouge, ou des grains d'encens, de la ſabine ou de la rhuë ; on le fait avaller au Bœuf dans du vin. Le ſerpolet pilé & mêlé avec du vin eſt encore très-bon ainſi que l'oignon-marin coupé & trempé en eau. Il faut que ces remedes ſoient donnez au Bœuf durant trois jours ſeulement dans une pinte de vin. Ils purgent le ventre, diſſipent les humeurs mauvaiſes, & rendent aux Bœufs malades, la ſanté & l'appetit.

On leur donne encore de la lie d'olive & de l'eau autant de l'un que de l'autre : ce remede ſe pratique dans les païs où croiſſent les oliviers, & opere de très-bons effets. D'abord on leur en donne fort peu, on en arroſe ſeulement le fourage dont on les nourrit, on en met un peu dans l'eau qu'on leur donne à boire juſqu'à ce qu'ils y ſoient accoûtumez : enſuite on mêle l'eau & l'huile tout enſemble & on le donne à l'animal tant qu'il en peut prendre.

De la langueur.

Quelquefois le dégoût du Bœuf n'eſt qu'une langueur qui vient de ce qu'il a trop travaillé, ou de ce qu'il a été trop expoſé aux injures de l'air : ſi c'eſt en Eté, & qu'il y ait apparence que le mal vienne de la grande chaleur, aprés le premier des remedes ordonnez à l'article précedent, on jettera deux poignées de farine dans trois pintes d'eau qu'on lui donnera à boire à midi, & autant le ſoir ; pour nourriture on lui donnera le matin un picotin de ſon humecté, mêlé d'une poignée d'avoine ſeulement, puis de l'herbe pour ſon fourrage ; on continuera ainſi juſqu'à ce qu'il mange bien.

En Hyver, la langueur vient ordinairement de ce que le Bœuf a bû de l'eau de neige, ou de ce qu'il a été refroidi par les pluïes. Dans ces cas, après lui avoir fait prendre la potion de vinaigre dont on a parlé à l'article du dégoût on lui donnera du ſon tout ſec, avec moitié d'avoine le matin, & autant le ſoir, & de bon foin, dont on ne le laiſſera manquer ni jour ni nuit, obſervant outre cela de le tenir chaudement dans l'Etable.

Du mal de cœur.

On le connoît par un battement de flancs fréquent, accompagné de temps en temps de nauſées qui font pencher la tête au Bœuf, & qui lui rendent les yeux tout triſtes. Pour l'en guerir, on lui fait prendre gros comme deux féves de bon orviétan ou de theriaque dans une chopine de vin rouge ; quand il l'a avalé, on lui frotte le muſle avec de l'ail ; deux heures aprés, on lui fait des rôties au vin ou une copieuſe ſalade de porreaux, cives, ciboules, ſelleri &

autres herbes fortes qu'on trouve dans la saison, & qu'on lui donne à manger avec du vinaigre & du sel.

Si le mal s'opiniâtre, on fera une décoction de bourrache, violettes, bugloſe & méliſſe qu'on fera prendre au Bœuf : tant que le mal le tient, il faut lui laver ſouvent la bouche avec du vinaigre. Si c'eſt en Hyver qu'il tombe en défaillance de cœur, on prendra du ſucre, du gingembre, canelle & girofle, le tout pulveriſé, de chacun deux onces ; on le mêlera dans du vin & on le lui fera avaller. Si on s'apperçoit qu'il y ait battement de cœur, on prendra du girofle pulveriſé avec ſuc de marjolaine ou de bugloſe, on mêlera le tout dans du vin qu'on lui fera avaller, ou bien on lui donnera de la décoction de méliſſe de bourrache & de bugloſe : elle eſt ſpécifique contre le mal de cœur.

De la Colique & des Tranchées.

Les ſignes de la Colique ſont lorſque le Bœuf ſe plaint, allonge le coû, étend la cuiſſe, ſe léve & ſe couche ſouvent, qu'il ne peut ſe tenir en une place, & enfin qu'il ſuë. La Colique vient plûtôt au Printemps qu'en une autre ſaiſon, parce qu'alors le Bœuf abonde plus en ſang : Elle vient ou de laſſitude ou de ce qu'il a travaillé par un temps trop rude, ou de ce qu'il a bû trop froid, ou d'un dépôt de matieres dans les inteſtins : elle eſt violente, & le Bœuf courre riſque de ſa vie, s'il n'eſt ſecouru.

Auſſi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut lui fendre la queuë à l'extrémité, pour la lui faire ſaigner ; lui couper le bout des oreilles, puis avec un bâton rond lui frotter rudement le ventre, afin que l'air ſubtil entrant par tranſpiration à travers les pores, le ſang qui s'eſt épaiſſi ſe liquifie pour ſortir plus vîte par les endroits qu'on a inciſez.

Cela fait, on le promene une bonne demie-heure, & à l'étable on a ſoin de le couvrir pour le tenir chaudement.

Pour nourriture, on lui donne de bon foin, & un picotin d'avoine à midi ; & pour boiſſon on lui fait tiedir de l'eau, dans laquelle on jette une poignée de farine de froment.

Si ces remedes n'apportent point de ſoulagement, on lui fera avaller des oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans du gros vin, & l'on ſe ſervira d'une baſſinoire pleine de feu, ou d'une poële bien chaude pour lui échauffer le ventre.

Ou bien prenez mauves, guimauves, mercuriale, violettes, chicorées-ſauvages & bourrache, de chacune une poignée, faites en une décoction dans trois pintes d'eau que vous laiſſerez réduire à moitié ; ajoûtez-y deux onces d'huile-violat, autant de caſſe, paſſez le tout & donnez-le en lavement tiede au Bœuf.

Si ce lavement n'opere pas, il faudra y mêler une chopine de vin-émétique, tenir le Bœuf bien couvert ; & lorſqu'il aura rendu ſon lavement, lui donner le breuvage que voici. On prend une pinte de la décoction dont on vient de parler, on y mêle deux onces d'huile d'amande-douce, au-lieu d'huile violat, & on la fait avaller au Bœuf malade.

Quelquefois auſſi la Colique n'eſt cauſée que par des ventoſitez retenuës dans les inteſtins ; pour lors il faut prendre une pinte de décoction faite d'hre-

bes émollientes, y mêler deux onces d'huile de noix, quatre bonnes pincées de sel commun & deux onces de suc de rhuë, on mêle le tout, on le coule & on en donne un lavement tiede au Bœuf.

Pour guerir les douleurs & les bruissemens de boyaux qu'excitent les vents, les matieres cruës, ou l'acrimonie des humeurs qui boüillonnent & se fermentent dans les entrailles du Bœuf; on lui retranche d'abord la nourriture, on prend deux dragmes & demie de myrrhe, trois chopines de vin rouge, & trois demi-septiers d'huile; on en fait un mêlange qu'on donne en breuvage au Bœuf, en trois fois, à égale portion pendant trois jours.

Il y a des gens qui gueriſſent les tranchées, en faisant avaler au Bœuf un salmigondi de feüilles de poulliot, feüilles d'auronne, & d'amandes ameres, le tout mêlé avec du vin rouge & de l'écorce de grenade.

D'autres prennent de la graine de selleri & de concombre, autant de l'un que l'autre, environ plein un verre, qu'ils mêlent avec autant de miel & de gros vin rouge, pour le faire prendre au Bœuf; ou bien ayez une décoction faite d'herbes rafraîchiſſantes, environ deux pintes; mêlez-y vingt dragmes de nitre, quinze d'huile de noix, & la donnez au Bœuf.

Ou bien on prend un verre de suc de poirée qu'on mêle dans trois chopines de décoction de choux, on y ajoûte une once de sené infusé à froid dans deux verres d'eau, puis on coule la liqueur & on la donne en remede au Bœuf. Lorsque le lavement est rendu on lui fait avaler une pinte de décoction faite avec épinards, bettes-blanches & mauves, avec beurre frais & huile de noix.

D'autres ordonnent pour les Tranchées quinze pommes de cyprez, autant de noix-de galle, & de vieux fromage; le tout pilé & mis dans trois pintes de gros vin rouge, on le fait prendre au Bœuf par la bouche en quatre jours par égales portions. On peut y ajoûter des cimes vertes de lentisque, myrtes & oliviers-sauvages. La maniquette ou graine de paradis broüillée dans de l'eau, & le grand treffle sont encore très-bons pour les Tranchées.

De l'Enflûre.

Un insecte avallé, de l'herbe encore chargée de rosée, ou quelque piquure de bête venimeuse causent l'enflûre, qui suffoqueroit le Bœuf si on n'y remedioit; la peau s'enfle quelquefois si fort qu'elle sonne comme un tambour.

Pour y remedier, on prend une corne percée qu'on met trois ou quatre doigts avant dans le fondement du Bœuf, puis on le proméne jusqu'à ce qu'il rende des vents.

Ou bien on lui donne un lavement de décoction de mauves, pariétaire, chicorée sauvage & bettes, autrement dites poirées, du son, & de l'huile de noix; cela suffit.

Deux onces d'orviétan ou de theriaque dans une chopine de vin, ou une chopine de vin émétique, chassent le venin, sur-tout quand on en frotte la partie piquée, & qu'on lui a auparavant donné quelque remede émollient.

De l'avant-cœur, ou Ancœur.

C'est, comme nous l'avons dit au sujet du Cheval, une tumeur qui paroît en dehors sur le poitrail du Bœuf; quand ce mal ne seroit pas exterieur, il

eſt aiſé de connoître quand le Bœuf en eſt attaqué, parce qu'alors il eſt extrêmement triſte, lent & lourd, il a les yeux ſtupides & inanimez, le coû panché, la bouche toûjours pleine de ſalive, l'épine & le train du dos roide, & le poil tout hériſſé, il eſt dégoûté, rumine rarement & eſt ſujet à des défaillances de cœur qui le font quelquefois tomber tout de ſon long.

Pour le guerir, prenez la tumeur à deux ou trois endroits, avec une halêne bien piquante, mettez-y gros comme une aiguille de la racine d'ellébore, & frottez le mal avec du beurre frais, de l'onguent althea, & de l'huile de laurier.

Et comme la tumeur eſt pleine d'une humeur maligne, pour empêcher que cette malignité ne ſe communique au cœur, il faut outre l'élebore qui l'attire en dehors, faire avaler au Bœuf un demi-ſeptier de gros vin, dans lequel on aura diſſout à froid, gros comme deux féves d'orviétan, ou de theriaque; ſi le mal s'opiniâtroit, il faudroit avoir recours à ce qu'on a dit pour les Chevaux au mot, *Avant-cœur.*

Du flux de ventre.

Le flux de ventre n'eſt qu'un benefice de ſanté, s'il ne dure que deux jours; mais quand il dure davantage il abat extrêmement le Bœuf, ſur-tout lorſqu'il rend du ſang.

Le remede le plus aiſé eſt de le laiſſer trois ou quatre jours ſans lui donner à manger que des pepins de raiſins trempez dans du gros vin, & un peu d'avoine, & pour boiſſon on lui fera boüillir des Grate-culs ou des pelûres de coins dans une pinte d'eau, qu'on lui fera avaler une fois par jour ſeulement.

On peut auſſi le guerir en lui donnant à boire de l'eau tiéde mêlée de farine d'orge, & lui faiſant prendre une décoction d'écorce de grenade; ou bien on lui donnera à manger deux pintes de farine de froment brûlé, détrempées dans une pinte de vin rouge.

Dans les païs où croiſſent les oliviers ſauvages, on les nourrit de feüilles de cet arbre, mêlées de roſeaux, tant que le flux dure; & pour boiſſon on leur donne de l'eau dans laquelle on a fait boüillir une poignée de graine de myrte, une livre d'origan ou menthe ſauvage fort tendre, & autant d'Auronne de Jardin.

Mais comme le flux de ventre peut provenir aux Bœufs par une intempérie de l'eſtomac qui eſt trop foible pour digerer les alimens qu'il a pris, il faut aider la nature en rafraîchiſſant le Bœuf par quelques lavemens, comme celui-ci.

On prend ſix poignées de boüillon-blanc femelle (*Tapſus barbatus*,) deux onces d'orge pilé, faites les boüillir dans trois pintes d'eau juſques à réduction d'une pinte; paſſez cette décoction, mettez-y diſſoudre une once de miel roſat & la donnez tiéde au Bœuf.

Il faut donner très-peu à manger à un Bœuf qui a le flux de ventre; il ne lui en faut que pour ſe ſoutenir: Sa nourriture ſera pour lors d'épautre & d'orge rôti, arroſez de vin rouge ou de vinaigre, & paſſez enſemble à la poële ſur le feu.

D'autres lui font manger de l'orge avec des lentilles & de la paille de froment hachée, le tout mêlé enſemble. Le ſon moüillé de bon vinaigre, ou mêlé de farine de millet, y eſt encore excellent, de même que les chataignes

pilées & mêlées avec du ſon de froment, ou bien de l'eau ferrée avec graine de creſſon rôtie, ou du gros vin avec ſang-de-dragon & bol-armenie pulveriſez, ou bien encore du vin dans lequel on a mis de l'encens réduit en poudre.

De la pareſſe de ventre.

Pour cette maladie qui eſt le contraire de la précedente, on donne au Bœuf un lavement fait d'une demie livre de miel commun, un quarteron de beurre frais & deux onces de ſené que vous ferez boüillir dans une décoction qui aura été compoſée de mauves, guimauves & parietaire de chacun deux poignées, boüillies dans trois pintes d'eau, réduites à deux, & bien coulées; on ajoûte à tout cela deux cuillerées d'huile de noix, & quand le Bœuf a pris ce remede, on lui donne le lendemain de grand matin une pinte d'eau tiéde, dans laquelle on met diſſoudre deux onces d'aloës en poudre.

Le foin ne vaut rien aux Bœufs pareſſeux du ventre, & le pâturage au contraire leur eſt excellent : hors les ſaiſons de pâtures, on ne leur donne que de la paille, & le ſoir & matin du ſon de ſeigle trempé dans l'eau.

De l'Indigeſtion

On connoît que le Bœuf ne digere point, par les rots fréquents qu'il fait, & par un bruit qu'on entend dans ſon ventre, il eſt dégoûté, a les nerfs tendus & roides & les yeux peſans; on ne l'entend point ruminer, ni ſe netoyer avec ſa langue, qui eſt une marque de ſanté dans un Bœuf.

Pour le guerir de l'indigeſtion, prenez neuf pintes d'eau chaude & trente rejettons de choux qu'on aura fait un peu boüillir, ajoûtez-y un bon verre de vinaigre & donnez le tout à manger au Bœuf ſans le nourrir d'autres choſes.

Ou bien tenez-le enfermé dans une étable; prenez quatre livres de ſommitez de lentiſque & d'oliviers ſauvages, broyez-les bien; ajoûtez y une livre de miel, mêlez le tout dans quatre pintes & demie d'eau, & le laiſſez infuſer à l'air l'eſpace d'une nuit; enſuite faites-le avaller au Bœuf, en le lui entonnant dans la bouche.

Cela fait, une heure après donnez-lui à manger quatre livres d'Ers (c'eſt une eſpece de veſce noire) macérez dans l'eau, & ne lui laiſſez boire autre choſe; en continuant pendant trois jours, toute la cauſe du mal ſe diſſipera.

Si on néglige de remedier à l'indigeſtion, l'enflure ſurvient au ventre, & le Bœuf ſouffre de grandes douleurs dans les entrailles, de maniere qu'il ne peut prendre aucune nourriture; il ſe plaint & ne peut reſter en une place, il ſe couche par terre, agite la tête & remuë la queuë plus ſouvent qu'à l'ordinaire : à la vûë de ces ſimptomes, employez ce remede ſingulier.

On lui prend la queuë & on la lui ſerre avec un cordeau, tout près des feſſes; puis on lui fait avaller trois demi-ſeptiers de vin mêlé d'un demi-ſeptier d'huile d'olive ou de noix, enſuite on le fait marcher vitement environ quatre cens pas.

Si la douleur continuë, il faut lui couper tout autour la corne du pied, puis ſe frotter la main d'huile, la lui fourrer dans le fondement, en tirer la fiente, & le promener un peu. Si ce remede eſt encore impuiſſant, on prendra des figues ſauvages qui ſoient ſéches, on les broyera & on les lui donnera avec neuf fois autant peſant d'eau chaude.

Ou bien, mêlez deux livres de myrte-ſauvage, dans trois chopines d'eau chaude, & les faites avaller au Bœuf avec une corne; enſuite vous le ſeignerez ſous la queuë, & le ſang arrêté, vous le ferez marcher à grands pas juſqu'à ce qu'il ſoit eſſouflé.

Quelques-uns, avant que de ſaigner le Bœuf attaqué d'indigeſtion, lui font boire une pinte de vin, dans lequel on a fait macérer un peu de temps trois onces d'aulx pilez; quand il a pris ce breuvage, il faut auſſi le faire marcher, car il n'y a que le grand ferment qui puiſſe corriger le mauvais levain qui dérange l'eſtomac du Bœuf.

D'autres prennent dix oignons coupez par roüelles, les mêlent avec une livre de miel cuit, & deux onces de ſel égrugé menu, font manger le tout au Bœuf & le promenent.

Du Bœuf qui piſſe le ſang.

Cela vient de ce qu'il s'eſt trop échauffé, ou de ce qu'il a été morfondu, ou de ce qu'il a mangé quelques mauvaiſes herbes.

Dès qu'on s'en apperçoit, il faut lui retrancher toute boiſſon, hormi le breuvage que voici.

On prend une chopine d'urine d'homme, autant d'huile d'olive, ſix œufs frais, & plein la main de ſuye de four, le tout batu enſemble, qu'on fait avaller au Bœuf.

Et comme ce mal ne va point ſans douleur, pour l'appaiſer on lui lie les oreilles, on les bat avec une petite baguette, juſqu'à ce qu'elles deviennent toutes rouges; alors on voit certaines petites veines qu'on perce, & il en ſort du ſang qui eſt preſque verd: cela fait, on lui met du ſel dans la bouche, & on le proméne.

Ou bien prenez trois onces de chennevi, autant de millet marin, pilez-les & mêlez-y une once de theriaque ou de bon orvietan; mettez le tout dans deux pintes de vin blanc, faites-le boüillir, puis étant refroidi, ajoûtez-y deux onces de ſafran, & faites-le avaler au Bœuf: il ne faut lui faire boire que de l'eau tiéde blanchie avec du ſon, & manger en Eté de l'herbe, & du foin moüillé en Hyver.

Autrement, prenez deux pintes d'eau ou de jus de plantain, moitié de bon vinaigre, & pareille doſe d'huile d'olive, joignez-y gros comme deux châtaignes de concombres ſauvages, ſecs & pulveriſez, autant de coques d'œufs, mêlez le tout & le faite avaller au Bœuf.

Outre tous les remedes ci-deſſus, il eſt bon de donner au Bœuf quelque lavement rafraîchiſſant, principalement s'il a les flancs alterez, ce qui ſe remarque par leur battement fréquent; voici la compoſition d'un lavement très-ſalutaire.

Prenez de la pariétaire, du mélilot & de la camomile, de chacun trois poignées, faites-en une décoction dans deux pintes d'eau que vous laiſſez réduire à une; puis ajoûtez-y demie livre d'huile de lin ou de noix, un quarteron de miel, une chopine de verjus & deux onces de caſſe. Il faut que la décoction ſoit paſſée, & lorſque le tout eſt ainſi incorporé on le donne tiéde au Bœuf.

Des Barbillons.

Les Barbillons ne ſont autre choſe qu'une croiſſance de chair qui vient ſous la langue, & qui empêche le Bœuf de manger ; c'eſt pourquoi lorſqu'on s'en apperçoit, il faut les lui couper avec des ciſeaux, & laver la plaïe avec du vinaigre & du ſel ; d'autres les frotent avec du ſain-doux & ſel écraſé fort menu.

Palais enflé.

Cette enflure cauſe de la douleur au Bœuf & le dégoûte.

Pour la diſſiper il n'y a qu'à y faire une petite inciſion pour qu'il ſorte du ſang, ou le ſaigner de la veine du palais.

Après la ſaignée ou l'inciſion, frotez-la avec ſel & vinaigre, ou lui donnez une fois de l'ail bien maceré & pilé, & le nourriſſez d'herbe bien tendre ou de bon foin, veſce écoſſée, feüilles d'orme ou de vigne.

De la Fiévre.

Elle vient ordinairement de ce que le Bœuf a trop travaillé pendant les chaleurs ; & quand il l'a, il a la tête fort peſante, les yeux triſtes & enflez, & l'ardeur du dedans ſe fait ſentir à travers le cuir.

Pour guerir la fiévre du Bœuf, il faut d'abord le ſaigner à la veine du front ou de l'oreille, & ne lui donner pour nourriture que des alimens rafraîchiſſans, comme en Eté de l'herbe fraîchement cueillie, parmi laquelle on mêle des laituës, chicorées & feüilles de vignes ; & en Hyver, du foin humecté, & du ſon moüillé, on lui en donne deux fois par jour : pour l'eau il la faut claire & fraîche ; & pour en ôter la crudité, on peut y mêler deux poignées de farine de ſeigle.

Le Bœuf qui a la fiévre ne doit pas ſortir de l'Ecurie.

D'autres s'y prennent de cette maniere pour la guerir.

Premierement, on fait une décoction de mauves, chicorées-ſauvages, laituës & bettes-blanches ou poirées, dans deux pintes d'eau qu'on fait boüillir avec du ſon ; le tout paſſé dans un linge, on y ajoûte deux bonnes cueillerées de miel & autant d'huile de noix ; on le donne au Bœuf en lavement, enſuite on le ſaigne à la veine du coû ou entre les fourches du pied.

Après cela, prenez une chopine de lait de Chévre, un demi-ſeptier d'huile de noix, quatre œufs ; mêlez-y environ un verre de jus de pourpier, faites boire le tout au Bœuf ; continuez pendant trois jours, & ce remede le ſoulagera : ou bien, ayez de la farine d'orge, mêlez-la avec du vin, & donnez-le à boire au Bœuf ; ou prenez du *gramen* qui ſoit venu à l'ombre, lavez-le bien, mêlez-le avec des feüilles de vignes, & le donnez à manger au Bœuf : après ces remedes on peut réiterer le lavement ci-deſſus.

Autre remede. Le Bœuf qui a la fiévre reſtera un jour ſans manger ; le jour ſuivant on lui tirera du ſang ſous la queuë, & une heure après on lui donnera pour nourriture des rejettons de choux cuits avec huile d'olive qu'on lui fera avaller à jeun pendant cinq jours.

Dans les païs où naiſſent les oliviers & le lentiſque, on en nourrit les Bœufs fiévreux ; on n'en prend que les ſommitez tendres, & les feüilles : celles de

vignes leur ſont encore bien-faiſantes. Il eſt bon de leur laver la bouche avec une éponge imbibée de vin, & de leur faire boire de l'eau froide trois fois le jour ; on peut auſſi leur donner des feüilles de ſaules, de l'orge cuit en eau & refroidi, ou de la farine d'orge moüillée ; & pour boiſſon de l'eau, où l'on aura mis cuire des pommes aigres & vertes.

Souvent le Bœuf atteint de fiévre eſt dégoûté ou ne fait que tâtonner la nourriture qu'on lui donne : comme il faut qu'il ait dequoi ſe ſoûtenir pour réſiſter au mal qui l'attenuë, on prend de la farine d'amidon environ un litron, ſix œufs, deux onces d'huile-roſat, une pinte de vin blanc, on mêle le tout, puis on l'entonne dans la bouche du Bœuf avec une corne, ou bien on lui fait prendre ſix œufs mêlez avec deux onces de ſucre & autant de miel.

De la Toux.

Le froid, la pouſſiere, la crudité de la boiſſon, la ſéchereſſe des poulmons cauſent la toux ; quand elle ne ſeroit que ſimple elle fatigue toûjours beaucoup un bœuf qui eſt obligé de travailler : c'eſt pourquoi lorſqu'on l'entend touſſer, il faut lui faire une décoction d'hyſſope pour lui donner à boire, & lui faire prendre en remede des porreaux pilez avec du froment.

Si la toux ne diminuë point, il faudra prendre deux verres de miel, autant d'huile, un quarteron de beurre frais avec deux onces de vieux-oing, faire boüillir le tout & le faire avaler au Bœuf.

Si le mal s'opiniâtre, prenez de l'herbe appellée Marrube, pilez-la, exprimez-en du ſuc plein un bon verre, mêlez-y autant d'huile de noix, autant de vin rouge & moitié de ſel, & faites prendre ce breuvage au Bœuf.

L'herbe appellée dent-de-chien, hachée & mêlée avec des féves pilées, ou trois litrons de lentilles mouluës & mêlées dans trois chopines d'eau chaude, ſont encore bons contre la Toux du Bœuf, ſur-tout quand elle eſt récente.

L'enflûre du Coû.

L'enflûre du coû des Bœufs, vient de contuſion, ou d'un abſcès qui s'y eſt formé : ſi c'eſt par contuſion, on y appliquera un cataplaſme fait de miel, de ſain-doux & de ſon, le tout boüilli dans du vin blanc, & on l'y laiſſera pendant trois ou quatre jours.

Si l'enflûre vient d'un abſcès, ce qu'on connoîtra lorſque le premier remede n'aura pas opéré ; il faudra prendre de l'onguent althea, de l'huile de laurier, & du beurre frais, deux onces de chacun, le tout battu à froid, dont on frotera le coû du Bœuf qu'on tiendra envelopé de linge ; cet onguent attirera l'humeur en dehors, & il s'y formera une tumeur qu'on ouvrira avec le ciſeau, ſi-tôt que l'abſcès ſera aſſez meur, on penſera tous les jours la plaie juſqu'à gueriſon en y mettant de la racine d'ortie.

Des écorchures au Coû.

Soit qu'elles viennent de ce qu'on a mal mis le joug ou autrement, il n'y a qu'à frotter l'écorchure avec de la graiſſe de Porc & de la cire neuve fonduës & mêlées enſemble.

Duretez au chignon.

Pour réſoudre ces duretez qui empêchent le Bœuf de porter le joug, il faut

faire cuire dans l'eau où il y aura les trois quarts d'huile d'olive, deux onces de racine de lis & autant de guimauves ; quand ces racines auront boüilli pendant une heure, y jetter deux poignées de feüilles de mauves, & autant de feüilles de violettes, une poignée de pouliot, tout cela bien haché ; le laiſſer bien cuire & l'appliquer tout chaud ſur la dureté elle s'amolira. Voyez ci-après *Chignon bleſſé.*

De la Maigreur.

Le Bœuf eſt quelquefois ſi maigre, que ſa peau eſt collée aux os. Le premier ſoin qu'il y faut apporter, eſt de l'oindre avec du vin & de l'huile mêlez enſemble, & de le froter rudement à contre poil, en approchant des parties qu'on frote, une pêle rouge pour mieux faire pénétrer le remede & détacher la chair des côtes : enſuite comme cette maigreur ne vient que de chaleur, on lui donnera un lavement d'une décoction de bettes blanches ou poirées, chicorée ſauvage, & autres herbes rafraîchiſſantes avec du ſon ; on le donne tiéde au Bœuf, après qu'on y a ajoûté deux cuillerées d'huile de noix ou d'olive.

Aprés ce lavement, ſa nourriture ſera, le matin du foin humecté, deux heures aprés un picotin de ſon moüillé ; à midi de l'eau blanchie de farine d'orge pour le faire boire ; depuis ce temps juſqu'au ſoir, de l'herbe fraîche ſi c'eſt en Eté, ou ſi c'eſt en Hyver, toûjours du foin moüillé, & le ſoir encore un picotin de ſon moüillé ; aprés trois jours paſſez de la ſorte, on commencera à lui donner du ſon mêlé moitié d'avoine, mais toûjours moüillé, & on continura ainſi juſqu'à ce qu'il ſe rétabliſſe ; ce qu'on connoîtra aiſément par ſon poil, qui ſera luiſant & doux au manîment.

De l'enflûre aux pieds.

Elle ſe guerit en y appliquant des feüilles de ſureau broyées avec du ſain-doux, & envelopées d'un linge.

Entorſe. Epaule ou jambe démiſe ou rompuë.

Pour l'entorſe, il n'y a qu'à prendre du ſain doux, du miel & du vin blanc, faire boüillir le tout enſemble, & en froter le mal pendant trois jours, ou quatre fois par jour, & il guerira.

S'il y avoit diſlocation, il faudroit remettre l'os, froter la partie diſloquée avec la mixtion que je viens de dire, ou avec de la couperoſe diſſoute à froid dans une pinte d'eau ; on ſe ſert d'eau-de-vie faute de couperoſe ; & y appliquer ſur des étoupes un cataplaſme compoſé de trois onces de ſain-doux & d'un poiſſon d'eau-de-vie mêlée avec une demie écuëllée de farine de froment dans une chopine de vin blanc, le tout boüilli & appliqué chaud.

S'il y a rupture entiere de la jambe ou de la cuiſſe, il faut laiſſer le Bœuf tranquille à l'Etable & l'engraiſſer pour le vendre.

De l'encloüeure ou chicots.

On prend le pied encloüé, on en tire le clou, ou le chicot qui l'aura bleſſé ; puis on jette ſur la playe de l'huile toute chaude, ſur laquelle on met des étou-

pes qu'on envelope avec un linge : ce ſeul ſoin pris deux ou trois fois & un peu de repos, opere la gueriſon.

On peut auſſi faire fondre ſur l'encloüeure de l'huile de terebentine, ou même de l'huile de noix ou de mille-pertuis.

On employe ces mêmes remedes quand le Bœuf s'eſt piqué le pied à quelque épine, clou ou chicot.

Du Bœuf boiteux.

Les Bœufs ne boitent pas toûjours pour s'être fiché quelque clou, ou quelque chicot aux pieds; ils boitent quelquefois pour y avoir eu froid : en ce cas il faut leur laver le pied malade, y faire une ouverture avec la lancette, laver la playe avec de l'urine, enſuite la ſaupoudrer de ſel, & y infuſer de l'huile chaude, ou bien de la cire fonduë avec de l'huile, & l'enveloper de quelque linge.

Quelquefois auſſi le ſang du Bœuf extravaſe & tombe ſur le pied, ce qui le fait boitter par l'inflamation qui y ſurvient, & la douleur qui la ſuit.

Si-tôt qu'on s'apperçoit du mal, il faut d'abord viſiter la corne du pied, la toucher, & où l'on ſentira de la chaleur, & le Bœuf de la douleur, on frote l'endroit, on le ſcarifie pour en faire ſortir le ſang. Mais s'il a déja pénétré l'ongle, il faut, crainte qu'il n'y cauſe plus de deſordre, fendre un peu l'ongle avec quelque inſtrument tranchant, dans le milieu de la fourchette; puis prendre de la charpie ou des étoupes, les imbiber de vinaigre mêlé de ſel broyé, & l'appliquer ſur la playe avec un bandage par-deſſus.

Il eſt néceſſaire pour lors que le Bœuf boiteux ſoit dans une Etable, dont le plancher ne ſoit point humide, parce que pour guerir, il faut qu'il ne mette pas le pied dans l'eau.

Le premier apareil levé, on nettoye bien la playe; puis on prend du vinaigre, de l'huile & du ſel, on mêle le tout, on y trempe des étoupes qu'on applique de nouveau ſur le mal, ou bien on prend du vieux-oing & du ſuif de Bouc ou de Mouton, on les fait fondre enſemble pour en mettre ſur la playe.

Si on voit que le ſang ſoit deſcendu juſques à l'extrêmité de la corne, il faudra la couper juſqu'au vif, afin que le ſang puiſſe en ſortir. Il ne faut pas fendre la corne par le milieu, mais ſeulement par le bout.

Il ſurvient quelquefois une enflûre aux genoux du Bœuf boiteux, qui lui cauſe de la douleur; il faut froter la partie avec du vinaigre chaud, & y mettre de la graine de lin imbibée d'eau & de miel; ou pour le mieux on ſe ſert de la charge qui ſuit.

Prenez trois pintes de lie de vin rouge, une chopine de vinaigre, une poignée de racines d'orties griéches bien découpées, & une demie livre de miel; faites boüillir le tout avec un demi-ſeptier de farine de ſeigle, & l'appliquez bien chaudement ſur le mal.

On peut encore pour réſoudre ou diſſiper la tumeur, prendre une chopine d'urine d'homme, demie once de ſel de tartre, un gros de gomme-ammoniac; on met boüillir le tout juſqu'à réduction de demi-ſeptier, enſuite on frote l'enflûre de toutes ces drogues, juſqu'à ce qu'elle ſoit diſſipée. Quelqu'uns ſe contentent d'y mettre du levain & de la farine d'orge détrempée en vin cuit ou de l'eau emmiellée & cuite; & ſi la tumeur vient à ſuppuration d'elle-même,

à la bonne heure ; ſinon il faudra la percer avec la lancette, & y appliquer la charge dont on vient de parler.

On prétend que l'oignon de lis ou l'oignon marin, autrement appellé ſcille, avec du ſel, ou de l'herbe qu'on appelle la renouée, le tout appliqué ſur la playe la nettoye très-bien.

De la rétention d'urine.

Pour peu qu'on obſerve un Bœuf, on s'apperçoit aiſément qu'il eſt travaillé d'une rétention d'urine, quand il a de frequentes envies & fait ſouvent effort pour uriner ſans pouvoir le faire.

Pour guérir ce mal douloureux, on prend de la parietaire, du feneſſon & des racines d'aſperge, on les fait boüillir enſemble, on en fait une fomentation avec du beurre frais qu'on applique aux bourſes du Bœuf dans un linge ; on continuë tous les jours juſqu'à ce qu'il urine aiſément.

Pour breuvage, on prend une chopine de vin blanc dans lequel on a fait boüillir deux cuillerées de miel & autant d'huile, qu'on lui fait avaller pendant trois jours au matin en pareille quantité.

Et pour aliment, on lui donne des feüilles de raves le plus ſouvent & en plus grande quantité qu'on pourra, avec un picotin de ſon moüillé à midi & autant le ſoir. Ces remedes le guériront en huit jours de repos.

On peut encore lui donner de la graine de celleri bien pilée qu'on lui fait avaller dans une pinte de vin blanc ; ou bien au lieu de cette graine, on prend plein un verre de fiente de pigeon qu'on fait infuſer du ſoir au matin dans le vin, & on le fait boire au Bœuf.

Si la rétention continuë, prenez une dragme de nître avec de l'ail, pilez le tout, mêlez-le dans une pinte de vin blanc & le donnez à boire au Bœuf ; ou bien prenez mauves, guimauves, parietaire & chicorée ſauvage, de chacune deux poignées ; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau que vous ferez boüillir & réduire à trois chopines ; mettez-y diſſoudre deux onces d'eſprit de térébentine, ſix gros de ſel vegetal & ſix onces d'eau de raves ; le tout étant bien mêlé, vous le donnerez tiéde au Bœuf après l'avoir fait marcher pendant une demie-heure.

Quand il aura rendu ce lavement, on lui fera prendre deux onces de ſalpêtre reſiné dans une chopine de vin blanc ; enſuite on le promenera encore : c'eſt par le moyen de ces mouvemens, que les obſtructions de la veſſie ſe débouchent, & que la nature pouſſe aux urines.

On peut encore donner au Bœuf trois onces de colophane pulveriſée dans une livre de vin blanc ; ou bien on prend quatre onces de fiente de pigeon réduite en poudre, on la met dans une pinte de vin blanc ; & après avoir fait boüillir le tout, on le donne à boire au Bœuf.

Des Etranguillons.

Les Etranguillons ne ſont autre choſe que des humeurs qui deſcendent d'un cerveau refroidi, ſous la gorge du Bœuf, & qui forment des glandes qui en groſſiſſant pourroient étouffer le Bœuf.

Pour y remédier, on lui ouvre ſoir ou matin ces glandes avec une lancette, puis on lui frotte entierement le deſſous de la gorge avec de l'huile

de laurier & du beurre frais, battus enſemble à froid ; il faut avec cela lui tenir chaudement la tête, en la lui couvrant d'une bonne couverture, autrement il coureroit riſque de mourir.

Quelques-uns pour reſoudre ces glandes enflées, les broyent rudement avec la main ; ils les battent avec le manche d'un marteau ou autre choſe ſemblable, juſqu'à ce que les étranguillons ſoient tout-à fait rompus : cela fait, ils les percent avec une lancette ; enſuite ſaignent le Bœuf ſous la langue ou à la veine du coû, puis lui lavent la bouche avec du ſel & du vinaigre qu'ils lui ſoufflent auſſi dans les oreilles, en les lui broyant pour le mieux faire penetrer.

Il eſt à propos que la ſaignée ſoit abondante ; & lorſqu'on voit que la tumeur ſe diſſipe, il n'y a plus qu'à donner de bonne nourriture au Bœuf pour qu'il reprenne des forces.

Il arrive quelquefois que les étranguillons qu'on a broyé, ſe convertiſſent en abſcès après par quelque ſang extravaſé qui y ſera reſté ; alors il faut avoir recours aux ſupuratifs, & pour cela on frottera tous les jours la tumeur qui eſt ſous la gorge avec beurre frais, althea & huile de laurier, le tout battu enſemble & à froid : D'autres y appliquent un cataplaſme fait avec racines de mauves hachées menu, pilées & cuites dans l'eau, avec du vieux-oing.

Lorſque la tumeur eſt venuë à matiere, ſi l'ouverture par où elle ſort n'eſt pas aſſez grande, on pourra y faire une petite inciſion avec un raſoir ; tous les jours on nettoyera bien la plaie avec du vinaigre & du ſel, & on y appliquera un emplâtre fait avec vinaigre, ſel & lie d'huile, le tout à doſe égale & boüilli enſemble ; mais crainte que la playe ne ſe ferme trop tôt, il eſt bon d'y mettre un plumaceau frotté d'onguent *Egyptiacum*.

Et pour diſſiper le mauvais levain qui pourroit reſter dans les glandes du coû du Bœuf, on le purge en lui faiſant avaller en quatre verres de vin, deux cuillerées de poudre de racine de concombre ſauvage & un peu de ſel nitre mêlez enſemble.

Du mal de tête.

Les humeurs qui deſcendent du cerveau & que le Bœuf jette en abondance par les yeux & par les nazeaux, ſont des marques certaines du mal de tête, ſur tout lorſqu'il ſe tourmente beaucoup, qu'il ſe plaint & qu'on lui voit la tête enflée & plus chaude que de coûtume.

Pour le guérir, prenez de l'ail bien broyé, mettez-le infuſer à froid deux heures dans du vin, & le lui ſeringuez dans les nazeaux ; cela facilitera l'écoulement des humeurs : il faut outre cela lui tenir la tête bien chaude ; ou bien prenez du thim, de l'ail & du ſel, broyez le tout enſemble, mêlez-y du vin rouge, & frottez-en la langue du Bœuf.

Il eſt bon de lui tirer du ſang à la veine du coû, & de lui donner un lavement dont voici la compoſition.

Prenez feüilles de centaurée, cardamome, pouliot, guimauves, ellebore & fenoüil, de chacun deux poignées ; faites les boüillir dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines ; joignez-y une once de ſené que vous y laiſſerez un peu infuſer ſans boüillir, demie livre de miel, un peu de ſel, trois cueil-

lerées d'huile de noix, deux onces d'agaric pulverisé & trois onces de casse ; mêlez le tout, coulez-le & le donnez tiéde au Bœuf : ce lavement abbattra les vapeurs des entrailles qui causent le mal de tête.

Si c'est en Eté, il faudra se servir de medicamens rafraîchissans, & donner au Bœuf pour alimens des feüilles de vignes, laituës & chicorée sauvage, & pour boisson de l'eau blanchie avec farine de seigle.

En Hyver, on les nourrit d'orge, d'avoine, épautre & bon foin, & on leur donne à boire de l'eau avec farine d'orge.

De la Gale.

La Gale vient principalement d'un sang échauffé & corrompu.

Pour la guérir, il faut saigner le Bœuf à la veine du coû, & lui donner un lavement d'herbes rafraîchissantes.

Ensuite on lui fait avaller pour medecine une chopine de lait de Vache, une once de tartre & un quarteron de miel mêlez ensemble.

On le nourrira d'herbe en Eté, & en Hyver de foin humecté & de son moüillé, deux fois par jour. Ensuite durant quelque temps, on le frotte d'un onguent composé de cette maniere.

Prenez du sain-doux environ une livre, une chopine d'huile d'olive, deux onces de soûfre vif, autant de myrrhe & une demie once d'alun de plume ; broyez le tout ensemble dans une chopine de bon vinaigre, & frottez-en le corps du Bœuf.

Autre remede. Le Bœuf galeux étant saigné, le lendemain on le frotte avec des cendres chaudes, de maniere que le sang y vienne ; cela fait, on lui donne une potion avec le mercure préparé, mêlé avec de l'alun en poudre & de l'huile de lentisque.

D'autres prennent de la sariette, du soûfre, de la vieille huile d'olive, de l'eau & du vinaigre ; on fait boüillir le tout, étant cuit & tiéde, on y jette de la poudre d'alun & on en frotte la gale du Bœuf.

Quelques-uns prennent environ un demi verre de suc d'ellebore qu'ils mettent dans une chopine de vin, & le font avaller au Bœuf galeux : ce remede a la vertu de chasser par le bas toutes les mauvaises humeurs qui causent la Gale.

Ou bien on frotte la Gale pendant trois ou quatre jours de deux onces d'huile de chennevi & demie once de cantarides qu'on a fait boüillir ensemble.

La graisse de volaille mêlée avec de l'huile d'olive, ou du fiel de Bœuf incorporé avec du soûfre vif pulverisé, de l'absinte, de l'huile, du bon vinaigre & un peu d'alun de plume en poudre, sont aussi très-bons contre la Gale.

Il est encore bon de prendre une étrille ou un bouchon de paille, en frotter fortement les endroits galeux pour en ôter la croûte, de maniere que le sang en sorte ; puis frotter la Gale une fois le jour avec du savon mêlé dans de l'eau de lessive.

Lorsque la Gale est guérie, pour nettoyer la peau du Bœuf, il faut la frotter avec du soûfre vif mêlé avec de la poudre de térébentine ou avec du vinaigre.

Du battement de flanc.

Le battement de flanc marque une grande inflammation d'entrailles : il vient ordinairement de ce qu'on a laiſſé morfondre les Bœufs après un grand travail ; ce qui les tourmente beaucoup.

Pour les guérir, 1°. On laiſſera prendre du repos au Bœuf.

2°. On lui donne auſſi-tôt un lavement d'une décoction de bourache, chicorée ſauvage & bettes, le tout boüilli dans deux pintes de petit lait de Vache réduit à trois chopines ; on y ajoûte quatre onces de miel & autant d'huile de noix, & l'on fait prendre ce remede au Bœuf.

3°. Le lendemain qu'il aura pris ce lavement, on lui fera avaller un breuvage d'une pinte d'eau tiéde, dans laquelle on aura mis du ſuc de porreaux.

Et enfin, pour achever de le guérir, on lui fera un cataplaſme de trois poignées de graine de choux avec un quarteron d'amidon, le tout pilé enſemble & délayé dans de l'eau froide qu'on lui appliquera ſur les parties affligées.

Sa nourriture ſera de bonne herbe en Eté ; & en Hyver de bales de froment mêlées avec du ſon dans un ſeau d'eau ; on lui ôtera le foin pour un peu de temps, parce qu'il eſt contraire aux flancs alterez.

Des teſticules enflez.

Prenez de la fiente de Bœuf avec des fleurs de camomile & de melilot, ou ſimplement du ſain-doux, & frottez-en les teſticules du Bœuf ; il guérira en le laiſſant un peu de temps ſans rien faire, pourvû que cette enflure ne vienne que de quelque legere contuſion ; mais ſi elle vient d'inflammation, elle eſt plus dangereuſe.

Pour lors, prenez de l'huile roſat, blancs d'œufs, eau-roſe & lait ; mêlez le tout & frottez-en les teſticules du Bœuf ; ou bien on ſe ſert d'huile roſat, huile violat & lait, le tout mêlé ; ou bien de ſuc de plantain ou de pourpier mêlé avec huile roſat & blancs d'œufs.

Il eſt à propos pour lors de mener le Bœuf à la riviere & de lui faire baigner les parties enflées ; rien n'eſt meilleur pour repercuter les particules du ſang qui cauſent l'enflure.

Il y en a qui appliquent ſur les teſticules une emplâtre faite avec craye blanche pulveriſée, vinaigre & ſel, le tout battu, juſqu'à ce qu'on voye qu'il ne faſſe qu'un corps.

Ou bien prenez de la farine d'orge, écorce de grenade, ſemence de rhuë, feüilles de *Semper-vivum* ; mettez le tout en bonne quantité dans du vin ; faites-le boüillir, ajoûtez-y du lait ; quand le tout eſt cuit, ſervez-vous-en : on peut encore ſe ſervir de farine de féve avec ſain-doux qu'on fait cuire enſemble en conſiſtance d'onguent.

S'il arrive que les teſticules ayent abcedé, on les frottera avec huile roſat & huile de camomile mêlées & battuës enſemble ; quelques-uns ordonnent le cataplaſme fait avec parietaire ou vitriol boüilli en vin blanc ; ou avec fiente de Bœuf, cumin, eau & vinaigre mêlez enſemble.

Des

Des Poux.

On frotte les Bœufs par tous les endroits du corps où ils en ont, de frasie de charbon, autrement dit de la pouſſiere de charbon : on peut réïterer cela juſqu'a la guériſon ; ou bien y employer l'onguent compoſé d'urine d'homme, de poix raiſine fonduë dans du vin blanc & du beurre ſalé, le tout mêlé enſemble.

Poumon ulceré.

C'eſt une maladie fort dangereuſe au Bœuf ; il devient maigre & étique, ne fait que touſſer, & n'eſt bon ni pour le travail ni pour la boucherie : le mal devient incurable ſi on le neglige.

Il faut de temps en temps donner au Bœuf du ſon moüillé mêlé d'une once de ſperme de baleine & demie once de ſoûfre, de ſinabre, d'antimoine ; ou bien on lui fait avaller le remede qui ſuit.

Prenez deux onces de muſcade, autant de ſafran, demie once de gingembre, un quart d'once de canelle avec un peu de regliſſe ; pilez le tout enſemble, ajoûtez-y une chopine de vin blanc & un quarteron de miel ; mêlez le tout, coulez-le & vous en ſervez.

Chignon bleſſé ou enflé.

Pour le guérir, s'il y a entamure, on prend de la cire neuve avec graiſſe de Porc mêlées enſemble, qu'on fait fondre & dont on frotte la partie malade.

Si le chignon du coû eſt déplacé, il faut examiner de quel côté il panche, & tirer du ſang à l'oreille oppoſée ; ce qui ſe fait en prenant un brin de ſarment, dont on bat la groſſe veine qui paroît à cette partie ; & lorſqu'elle eſt gonflée, on la pique pour en tirer le ſang : il faut bien nourrir le Bœuf & lui laiſſer prendre du repos durant trois ou quatre jours ; après ce temps-là, on recommence à le faire travailler petit-à petit.

Si le chignon ne panche point d'un côté ni d'autre, & que l'enflure ſoit au milieu, on le ſaignera aux deux oreilles dès qu'on s'en ſera apperçû ; autrement tout le coû s'enfleroit, les nerfs ſe roidiroient, & il s'enſuivroit une dureté qui empêcheroit le Bœuf de pouvoir jamais porter le joug.

Après la ſaignée on frotte l'enflure avec cet onguent.

On prend de la poix reſine, moüelle de Bœuf, ſuif de Bouc & vieille huile d'olive, le tout à poids égal ; on le fait cuire dans un pot, & on en frotte l'enflure après qu'on l'a lavée avec de l'eau, & qu'on la laiſſée ſecher.

Bleſſures aux pieds.

Le ſoc de la charruë, ou quelque autre choſe, bleſſe ſouvent le talon ou la corne du pied du Bœuf.

Pour le guérir, on prend de la poix noire, du vieux-oing & du ſoûfre ; on mêle toutes ces drogues, on les met ſur de la laine graſſe, & on les applique ſur le pied du Bœuf avec un bandage par-deſſus pour le tenir en état.

Epaule diſloquée & corne rompuë.

Il ne faut qu'un effort au Bœuf à la charruë ou au harnois, pour lui démettre l'épaule.

Remede. Commencez par le ſaigner de la jambe de devant oppoſée à la partie diſloquée ; on la lui remet, puis on la frotte avec eau-de-vie mêlée dans ſon ſang tiré chaudement & bien manié, pour empêcher qu'il ne ſe coagule ; enſuite on applique des écliſſes ſur l'épaule, on les y lie fortement, & on laiſſe le Bœuf en repos : le meilleur parti ſeroit de le vendre s'il eſt en aſſez bon corps pour cela quand le malheur lui arrive.

Quelquefois auſſi un Bœuf ſe rompt la corne en faiſant un effort au travail ; ce mal n'eſt pas autrement dangereux quand il n'eſt point negligé ; il ſuffit de couvrir la plaie d'un linge imbibé de vinaigre, huile d'olive & ſel, le tout mêlé enſemble, & continuer durant trois jours.

Le quatriéme jour on y fait fondre de la poix & du vieux-oing, autant d'un que d'autre ; on met par-deſſus de l'écorce de pin bien polie, & lorſque le mal commence à ſe guérir, on le frotte de ſuie.

Ce mal, quoique de peu d'importance dans ſon commencement, ne veut point être negligé, d'autant qu'il s'engendre ſouvent des vers dans la plaie qui pourroient y cauſer du deſordre ; on les fait mourir avec un poireau qu'on pile avec du ſel & qu'on met ſur le mal, les vers meurent auſſi-tôt.

Lorſque la playe eſt nette, on prend de la poix, de l'huile & du vieux-oing qu'on fait fondre, on en couvre des étoupes qu'on met ſur la plaie, & elle ſe guérit peu de temps après.

Piquûres de bêtes venimeuſes.

Il faut prendre de l'herbe aux Teigneux, autrement appellée *Glateron*, la broyer avec du ſel, & la mettre ſur la piqueure après l'avoir ſcarifiée : la racine de cette herbe eſt preferable aux feüilles : le trefle des Prez eſt merveilleux pour la morſure des bêtes venimeuſes ; on l'applique deſſus comme le glateron ; & pour preſerver le cœur du Bœuf des mauvais effets du venin, on prend le ſuc de ce trefle qu'on lui fait boire dans du vin ; au défaut des feüilles de cette Plante, on en prend la graine qu'on lui donne dans du vin : les racines du même trefle pilées & mêlées avec farine & ſel & appliquées ſur la piqueure, ſont encore bonnes.

On peut auſſi prendre cinq livres peſant de ſommitez de Frêne encore tendres, les piler dans une égale portion de vin, preſſer le tout pour en exprimer le jus, le paſſer, le donner à boire au Bœuf, & mettre les ſommitez broyées avec du ſel ſur la bleſſure.

La Muſaraigne eſt une petite bête dont la morſure eſt venimeuſe ; on la trouve à la campagne ; elle reſſemble à une Taupe : lorſqu'un Bœuf en a été mordu, il devient érené ; la playe s'enfle & devient mortelle, ſi on n'y remedie promptement.

Pour cela, il y en a qui prennent une aléne d'airain, en percent la partie bleſſée & la frottent avec du ſavon trempé dans du vinaigre.

D'autres prennent la Muſaraigne, la jettent dans de l'huile & l'y laiſſent mourir & macerer quelque temps, puis la broyent, ils en frottent la morſure.

Quand on n'a point l'animal même, on prend du cumin, on le broye avec poix reſine & vieux-oing ; on en fait une emplâtre qu'on applique ſur le mal ; mais ſi l'enflure vient à ſupuration avant que d'être diſſoute, il faudra y appliquer le feu pour ôter tout ce qui paroîtra infecté, puis la frotter avec de la poix reſine & de l'huile d'olive.

Quelques-uns prennent une Muſaraigne vive, ils la mettent dans de la terre à Poitier & la font ſecher ainſi ; étant ſeche, ils la pendent au coû des Bœufs ; on tient que cette eſpece de taliſman empêche qu'ils ne ſoient piquez des Muſaraignes.

Mal des yeux.

Lorſque les Bœufs ont les yeux enflez, on leur met deſſus de la farine de froment détrempée clairement avec de l'eau & du miel. S'il paroit quelque blancheur en l'œil, on le guérit avec ſel ammoniac pulveriſé, mêlé avec du miel ; ou bien on prend de la poudre du poiſſon qu'on appelle Seche, & on en ſouffle dans la partie malade ; ou bien encore prenez poudre de benjoin demie once, cinq onces de ſel Ammoniac, battez le tout & frottez-en l'œil du Bœuf : la racine de cette Plante pilée avec huile de lentiſque, opere le même effet.

Lorſque les yeux lui pleurent, on prend de la farine d'orge cuite au four, on la met dans de l'eau & du miel, & on en frotte les yeux du Bœuf : la graine de panais ſauvage mêlée avec miel & ſuc de raifort ſauvage, eſt encore fort bonne pour ce mal.

Bœufs qui ont avallé une Sangſuë.

Il arrive ſouvent qu'en beuvant, un Bœuf avalle une ſangſuë, ce qui l'incommode beaucoup ; car elle s'attache à l'orifice de l'eſtomac & le gonfle, de maniere que le Bœuf ne peut avaller de nourriture.

Faites lui avaller de l'huile d'olive ou de noix, elle fera mourir la ſangſuë : quelques-uns font avaller au Bœuf de la ſaumûre ; d'autres du vinaigre chaud ; & d'autres font brûler des punaiſes dont ils lui font avaller la fumée.

Antidote experimenté pour toutes ſortes de Beſtiaux.

Prenez de la racine d'angelique & graine de geniévre, de chacune deux poignées ; faites-les ſecher & les pulveriſez finement ; mêlez-y une poignée de feüilles de rhuë toute verte & deux têtes d'ail ; ajoûtez-y du miel ſuffiſamment ; battez le tout enſemble & l'incorporez bien, puis donnez au Bœuf de cet Antidote la groſſeur d'un œuf de pigeon dans une chopine de vin rouge tout chaud : en on donne pareille doſe aux Chevaux, & gros comme une noix aux Beſtiaux de mediocre taille, dans un verre de vin ſeulement.

On peut ſe ſervir de ce remede comme on ſe ſert du mitridate, de la thériaque ou de l'orvietan : il eſt ſpecifique contre le mauvais air & le poiſon ; il eſt également ſouverain pour les hommes. Si on en met ſur un charbon de peſte, il le fait venir à matiere ; il eſt encore merveilleux contre les morſures des bêtes venimeuſes : on prétend auſſi qu'il eſt bon pour les chiens enragez.

Remede ſpecifique contre la maladie des Beſtiaux.

Il y a eu des années ſi fatales aux Beſtiaux, qu'on en a vû perir en grande quantité, de toutes eſpeces & en toutes ſortes de Pays. Cette generale & funeſte mortalité a fait faire bien des recherches & des experiences : le remede que voici a réüſſi.

Il faut d'abord viſiter les Beſtiaux deux ou trois fois par jour, faire nettoyer leurs étables & les parfumer avec de l'encens ou du geniévre ; on frotte auſſi leurs auges & leurs rateliers, & on les lave avec de l'eau dans laquelle on aura mis tremper des herbes odoriferantes.

Cela obſervé, ſi on voit qu'il ſe forme à la racine de la langue de l'animal une eſpece d'abcès qui la couperoit en vingt-quatre heures, on ratiſſe ce mal avec un coûteau ou une cuillere d'argent, enſuite on la lave d'une liqueur dont voici la compoſition.

On prend du vinaigre dans lequel on laiſſe tremper de l'herbe Imperiale ; on y ajoûte du ſel & du poivre, & on s'en ſert.

Mais ſi le Bœuf ou la Vache qu'on examine ſe trouve attaqué interieurement d'une certaine maladie appellée *Palonid*, on prendra une demie once d'aloës, un quart d'once de foye d'antimoine concaſſé ; on mêlera le tout & on le ſera avaller au Bœuf malade avec une corne. Il faut en donner une once aux Bœufs ou Vaches, ſept gros aux Veaux d'un an, ſix gros aux autres qui ſont plus jeunes, quatre gros à un Mouton, & aux Agneaux à proportion.

Autres remedes contre la maladie des Beſtiaux.

Depuis quelques années, les maladies ſur les Beſtiaux ont cauſé tant de deſordres dans divers Etats de l'Europe, que je crois rendre un ſervice utile au Public de lui communiquer la recepte de quelques remedes dont on a fait de très-heureuſes experiences.

Sur la maladie des Beſtiaux, qui ſe déclare par un bouton ſous la langue.

Prenez deux onces d'Imperatoire, deux onces d'Angelica la boëme & une petite poignée de l'herbe nommée la rhuë ; mettez le tout dans un pot de vin, faites-le boüillir juſqu'à diminution de moitié, enſuite jettez-y demie-livre de poudre cordiale ; quand cette liqueur ſera refroidie juſqu'à n'être que tiéde, donnez-la à la bête malade ; il faudra auparavant lui bien laver la langue avec du vinaigre.

On s'eſt encore ſervi utilement dans les endroits où la contagion a fait tant de ravages, d'aſſa fœtida qu'on a fait infuſer dans le vinaigre avec l'ail, le ſel & le poivre, pour laver la langue des Bœufs & des Vaches auſquels il ſurvenoit une eſpece d'abcès à la racine de la langue, qu'on avoit ſoin auparavant de ratiſſer avec une cuillere, & on la lavoit enſuite avec cette infuſion.

Quelques-uns ont obſervé de mettre un morceau d'aſſa fœtida dans un trou fait à l'auge ou au ratelier des étables, près de l'endroit où on attache le bétail ; ou bien de frotter les auges avec la lotion précedente : on a auſſi fait

entrer cette drogue dans la poudre theriacale & l'orvietan qu'on a fait preparer pour ces maladies.

Sur la maladie qu'on nomme Lente, qui eſt une eſpece de flux-de-ſang.

Il faut prendre une groſſe poignée de l'herbe nommée la verucine, la faire boüillir dans un pot de vin juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié: on fera prendre cette boiſſon à la bête malade le plus chaud qu'on pourra: Si-tôt après on lui fera manger un picotin de ſeigle; il faudra bien couvrir la bête, & ne lui donner rien à manger que deux heures après le remede.

De la Rage.

Pour guérir de la Rage quelque animal que ce puiſſe être, il faut d'abord, s'il y a plaie entamée, commencer par la bien nettoyer avec quelque ferrement, la bien laver avec du vin & de l'eau tiéde où on aura mis une pincée de ſel.

Cela fait, prenez de la ſauge, de la rhuë & des marguerites ſauvages, une pincée de chacune; joignez-y quelques racines d'églantiers, ou bien de la ſcorſonére, autrement dit ſalſifix d'Eſpagne; broyez ces racines; ajoûtez à tout cela cinq ou ſix gouſſes d'ail & une pincée de gros ſel; pilez le tout juſqu'à conſiſtance de marc.

Prenez de ce marc, appliquez-le ſur la plaie en forme de cataplaſme, & prenez garde que ſi la plaie eſt profonde, il faut y faire diſtiller du jus de ce marc, puis envelopper la plaie juſqu'au lendemain.

Après ce premier appareil, il y reſtera du marc environ la groſſeur d'un œuf qu'on imbibera d'un verre de vin blanc ou rouge, il n'importe, en broyant le tout enſemble dans un mortier; enſuite on exprimera le ſuc en le paſſant par un linge; ce ſuc ſera pris à jeun en breuvage par le Bœuf; après la priſe, on lui lavera la bouche avec du vin ſeulement, & on ne lui donnera point à manger que trois heures aprés.

Pendant neuf jours, on mettra de ce marc ſur la plaie, & chaque jour on fera prendre de ce ſuc à l'animal mordu.

Il arrive ordinairement qu'au bout de ces neuf jours, la plaie n'eſt point refermée; mais pour lors il n'eſt plus queſtion que de la traiter comme une plaie ſimple.

Autre remede contre la Rage, fort éprouvé pour les hommes & pour les bêtes.

Prenez la coquille de deſſous d'une huitre à l'écaille *mâle*, c'eſt-à-dire de celle dont le poiſſon a un bord noir & dont l'écaille a en-dedans des marques qui ſont noires quand l'huitre eſt vieille, & qui ſont jaunes quand l'huitre eſt encore jeune; faites-la calciner au feu ou au four, juſqu'à ce qu'elle ſe rompe ſans effort, réduiſez-là en poudre impalpable, & ſi vous le pouvez, paſſez-là au tamis; faites-la prendre enſuite au malade.

Il y a trois manieres de donner ce remede.

La premiere & celle qui agit le plus promptement, eſt de le donner en bol comme le quinquina; en mettant cette poudre ſimplement dans du pain à chanter moüillé, & en multipliant les bols à proportion de la facilité avec laquelle le malade pourra les avaller.

La ſeconde eſt de le donner dans du vin blanc.

La troiſiéme eſt de battre cette poudre dans quatre œufs frais, & en faire une aumelette que vous cuirez avec de l'huile & non avec du beurre qui empêcheroit abſolument l'effet; faire manger cette aumelette au malade ſans pain & ſans boire.

La doſe ordinaire pour ceux qui ſont dans l'accès, eſt le poids de ſix gros pour la premiere fois, qui doit ſe donner au malade le plus promptement qu'il eſt poſſible; les deux jours ſuivans il faut lui en donner quatre gros à jeun, & qu'il ne mange que trois heures après.

La doſe pour ceux qui ſont mordus à ſang & pour ceux qui ont été à la mer & qui n'en ont point été guéris, eſt le poids de quatre gros pour chacun des trois jours; il faut le donner au malade le premier jour au moment qu'il ſe preſente, les deux autres jours à jeun, & qu'il ne mange que trois heures après l'avoir pris.

Quand on n'a été que pincé, lêché ou éraflé, ou qu'on ſe trouve dans une grande crainte, qui eſt ſouvent auſſi dangereuſe que la morſure à ſang, la doſe n'eſt que le poids de deux gros, & on ne doit en prendre qu'une ſeule fois.

La doſe pour les animaux doit ſe proportionner à leur groſſeur, & leur être donné avec quelque choſe qu'ils aiment, pourvû qu'il n'y ait point de beurre; l'effet en ſeroit plus prompt ſi on pouvoit leur faire avaller cette poudre avec de l'eau ou du vin.

Je ſouſſigné Prêtre, Docteur en Theologie, Adminiſtrateur des Sacremens aux malades de la Paroiſſe de ſaint Euſtache de Paris, certifie que j'ai un très-grand nombre d'experiences de ce remede depuis vingt ans, ſans que j'aye jamais ſçû qu'il ait manqué perſonne. Fait à Paris ce premier Avril mil ſept cens ſeize.

Signé THOREAU.

Quand on fait prendre ce remede aux chiens, on leur ôte les œufs & on employe ſeulement l'huile d'olive pour y mettre la poudre d'écaille.

A l'égard des Chevaux, Bœufs & Vaches, il faut la poudre de quatre à cinq écailles avec huile d'olive, & faire le reſte comme pour l'homme.

Il eſt bon de faire proviſion de cette poudre d'écailles & d'en faire beaucoup calciner, afin d'en avoir toûjours en reſerve, ſur tout aux païs où ces écailles ſont rares; la poudre ne s'en corrompt point.

CHAPITRE II.

Du Laitage.

JE parle du Laitage immediatement après les Bêtes à cornes, parce que ce ſont elles qui en donnent le plus; & quoique ce ſoient les Vaches qui fourniſſent preſque ſeules les Laiteries, cependant je fais ici un Chapitre ſeparé du Laitage, parce que c'eſt une matiere uſuelle & importante à l'Eco-

nomie champêtre, qui s'étend même sur d'autres bêtes que sur les Vaches; car les Brebis, les Chévres & autres fourniſſent auſſi de quoi garnir la Laiterie; c'eſt pourquoi ce Chapitre-ci eſt general, & les regles qui y ſeront expliquées doivent être obſervées pour toutes ſortes de Laitages.

Ce Chapitre renfermera quatre Articles: le premier ſera pour la ſituation, les uſtenciles & les ſoins generaux de la Laiterie: le ſecond pour le Lait: le troiſiéme pour le Beurre: & le quatriéme pour les Fromages.

Article Premier.

De la Laiterie.

Elle doit être, comme nous l'avons dit ailleurs, ſituée & bâtie ſi à propos, qu'elle ſoit chaude l'Hyver & fraîche l'Eté, afin que le Laitage s'y conſerve malgré les chaleurs & les gelées; on la tiendra bien nette, bien fermée, bien enduite de mortier & blanchie; les tables & autres uſtenciles doivent être ſouvent lavez; la fenêtre par où doit venir le jour & l'air neceſſaires pour y travailler & diſſiper le mauvais goût que le laitage cauſe à la longue, garnie d'un bon treillis à petites mailles, enſorte que les chats, les rats ni aucune ordure n'y puiſſent faire tort; il eſt bon qu'il y ait auſſi un évier bien propre & bien coulant pour laver les uſtenciles & jetter toutes les ſaletez.

Nous ſuppoſons qu'avec cela la Laiterie eſt garnie de tables, ais, terrines & pots de differentes grandeurs, de baquets & de tous les autres uſtenciles neceſſaires aux differentes façons du Laitage, telles que ſont une ou deux barattes, qui eſt le bari à battre le beurre, haut de deux pieds, large par le bas & étroit par le haut, garni de ſon couvercle percé d'un trou au travers duquel paſſe la batte-beurre (les pauvres gens s'en paſſent & battent leur beurre avec la main dans de grands pots de terre) des claies, des écliſſes qu'on appelle autrement chazerets, caſerons ou cornes, c'eſt-à-dire de petites cages ou petits moules, ſoit de bois, ſoit de terre, dont le fond eſt d'ozier ou percé à petits trous pour faire ſecher les fromages & en laiſſer écouler le lait clair; des cuilliers pour dreſſer le lait, celles de bois ſont plus propres que celles d'airain ou de fer; des couloires qui ſont des eſpeces d'écuelles rondes dont le fond eſt percé pour couler le lait au travers d'un linge qu'on met deſſus; des cages d'ozier à deux étages, hautes de deux pieds ſur un pied & demi de diametre, pour ſuſpendre à l'air & y mettre égouter les fromages, &c.

Il faut choiſir, pour avoir ſoin du laitage, une ſervante de confiance qui ne peut pas être trop propre ſur elle & ſur tout ce qui l'approche, ni laver & balayer trop ſouvent la Laiterie & les uſtenciles qui y ſervent, afin de garantir le laitage de toute ordure, mauvaiſe odeur, araignées, &c.

ARTICLE II.

Du Lait.

Tout le monde ſçait le profit que le lait produit comme aliment ordinaire,

ſoit lait ou créme, comme aſſaiſonnement, comme remede, comme beurre & comme fromage.

Subſtance, ſortes, & choix du Lait.

Il eſt plus ou moins propre à ces differents uſages, ſuivant le plus ou le moins des trois ſubſtances qui le compoſent, la butireuſe, la caſeuſe & la ſereuſe; elles ſe ſeparent, & on les diſtingue aiſément, pourvû que le lait ait eu de repos; & c'eſt à peu près ce qu'on appelle la crême, le caillé & le petit-lait.

Nous avons le Lait de femme, celui d'âneſſe, de chévre, de brebis, de vache, de cavale, de chameau & de truïe; ils ſont tous en uſage, à la reſerve du dernier; mais il ſuffit de les renſeigner: il ne s'agit ici que du Lait de vache. C'eſt le plus agreable & le plus en uſage de tous en alimens; la partie butireuſe y domine plus que dans aucun autre; c'eſt pourquoi il eſt épais & gras, il adoucit en rafraîchiſſant, il nourrit & il rétablit les parties ſolides.

Le Lait a differens degrez de bonté, ſuivant les ſaiſons, ſuivant l'âge des bêtes qui le fourniſſent, ſuivant l'âge du Lait même, & ſelon la qualité & la quantité de la nourriture, & les endroits où elle ſe prend.

Le Lait du Printemps, particulierement celui du mois de May, eſt le meilleur & le plus ſouverain, parce que les animaux vivent alors en abondance d'alimens plus humides & plus ſucculens; celui de l'Eté eſt encore très-bon, à cauſe de la bonté des herbes.

Quand l'animal eſt dans ſa vigueur, ſon Lait eſt mieux conditionné & plus cuit que quand il eſt trop jeune ou trop vieux, parce que dans le premier état ſon lait eſt trop crud & trop ſereux; & dans le ſecond, il eſt trop ſec & peu crêmeux.

Le Lait d'une vache qui a nouvellement vélé, ne vaut rien ni cuit, ni crud, ni en beurre, ni en fromage.

Même en general, tant qu'une vache eſt tetée, ſon Lait ne vaut rien, & il faut qu'il ait ſix ſemaines au moins. Il faut de même ceſſer de tirer la Vache ſix ſix ſemaines ou deux mois avant qu'elle véle.

On dit que les vaches noires donnent de meilleur Lait que les autres; & que celui des animaux qui ont double rangée de dents ne ſe caille jamais dans le corps.

Le lait des Vaches qui paiſſent dans des lieux aquatiques, eſt moins bon, moins épais & en plus petite quantité que celui de celles qui pâturent dans des endroits élevez & découverts.

Le lait des animaux incommodez ou mal-ſains ou qui ſont en chaleur, ne vaut rien.

On remarque même que les Vaches, pour donner de bon lait, ne doivent pas être ni trop jeunes ni trop vieilles; il faut auſſi qu'elles ne ſoient point ſauvages ou coureuſes, mais paiſibles tant aux Champs qu'à l'Etable; & que leur lait ne ſoit pas ſujet à tourner enſuite.

Au reſte pour en avoir de bon & en abondance, il faut bien nourrir la bête & lui faire prendre de l'exercice.

Comment connoître le bon Lait.

Le meilleur eſt celui qui eſt blanc, qui a l'odeur agréable ou qui n'en a point ; qui a la ſaveur douce ſans amertume, ſans apreté, ſans ſalure ; la conſiſtance ni trop épaiſſe, ni trop claire ; en ſorte que la goutte que vous mettrez ſur vôtre ongle y conſerve ſa rondeur ſans couler. Le lait qui tire ſur le jaune, ou celui qui verdit & noircit, ne vaut rien & n'a point de corps, non plus que celui qui eſt bleüâtre : il faut même ſe défaire des Vaches qui le donnent tel, à moins qu'on ne tende plus à l'abondance qu'à la bonté du lait.

Soins néceſſaires pour traire, repoſer, écrémer & conſerver le Lait.

La Servante chargée du ſoin de la Laiterie, lavera bien les tétines des Vaches avant que de les traire ; & après avoir jetté dans l'Etable l'eau avec laquelle elles les aura lavé, elle les traïera auſſi-tôt dans des chaudrons ou pots bien propres ; ſur le champ elle coulera le lait tout chaud dans les terrines à travers d'un linge bien blanc & moüillé, mis ſur la couloire, pour en ôter toutes les ſaletez ; & elle le laiſſera repoſer pendant vingt-quatre heures ou environ, plus ou moins ſelon les ſaiſons : car l'Eté le lait tourne bien vîte, c'eſt pourquoi on ne ſçauroit le mettre alors dans un lieu trop frais ; il faut auſſi éviter que le froid ne le faſſe cailler trop tôt pendant l'Hyver, & pour cela mettre dans la laiterie quelque poëllée de feu, ou mettre les terrines dans le four après le pain ôté, ou près du feu pour que la chaleur faſſe monter la créme au-deſſus. Dans les ſaiſons tempérées de l'Automne & du Printemps, on peut le garder davantage & l'air n'eſt plus à craindre. Comme la chaleur épaiſſit le lait, & que le froid l'aigrit, dans les ſaiſons temperées on peut le garder juſqu'à trois jours dans un lieu auſſi temperé & propre, il eſt bon de le remuer ſouvent avant que de le mettre repoſer.

Il vaut pourtant mieux ne pas le laiſſer repoſer plus d'un jour, ſur-tout hors de l'Hyver ; le plûtôt eſt le meilleur, pour en tirer ſoit créme, beurre, jonchées, fromages, mégue ou autres profits champêtres.

En Hyver que les Vaches ont peu de lait, ſoit à cauſe du froid, ou faute de pâture, ou parce que les Vaches ſont ordinairement pleines en ce temps-là, on peut amaſſer trois ou quatre traites enſemble, pour ne point tant embaraſſer de terrines, cela ne fait point de tort au lait.

Il ne faut néanmoins jamais mêler le lait d'une Vache qui a vêlé depuis un mois, parce qu'il n'eſt bon, comme je l'ai déja dit, ni en beurre ni en fromages, il eſt même dangereux ſi on le prend cru.

Quand le lait eſt repoſé, & un peu refroidi, on en va lever la créme avec une grande cueillier bien nette & on la met dans un pot bien propre, juſqu'à ce qu'on l'employe.

Les parties butireuſes du lait font la créme & le beurre ; & les parties caſeuſes font les fromages : c'eſt pourquoi le lait qui donne le plus de créme, rend le plus de beurre & fait les fromages moins bons ; au lieu que celui qui qui ne rend gueres de créme, & qui par conſéquent conſerve ſa graiſſe, eſt meilleur pour les fromages que pour le beurre.

L'Economie veut pourtant que l'on tire plus à la créme qu'au fromage, puiſqu'il ne fait pas tant de profit que la crême & le beurre. Nous parlerons

des crémes en traitant de la cuiſine. Les Bas-Normans font boüillir du lait avec des oignons & de l'ail, & le gardent dans des vaiſſeaux pour leur uſage, ils appellent cela du Serat ou lait-aigre.

ARTICLE III.

Du Beurre.

Comme le beurre eſt la créme du lait, qui à force d'être foulée & battuë, s'eſt dépoüillée de la ſéroſité qu'elle contenoit & a pris une conſiſtance plus épaiſſe; plus le lait contient de parties huileuſes & graſſes, plus il fournit de beurre : c'eſt pourquoi on en retire davantage de celui de Vache que de tout autre. Le lait le plus nouveau trait & le plus gras fait le meilleur beurre; & il faut environ dix livres de lait pour faire deux livres & demie ou trois livres de beurre.

Pour le faire, il ne faut que beaucoup de propreté, & quelquefois un peu de patience; il n'y a qu'à mettre dans la barate toute la créme qu'on a levée deſſus le lait, ou le lait même ſans l'avoir écrémé; & l'y bien battre avec la Batte-beurre, juſqu'à ce qu'il s'épaiſſiſſe en maſſe; on prend cette maſſe qui eſt le beurre, on la lave bien proprement dans une terrine pleine d'eau claire, & on la met en motte ou en pains de telle groſſeur & forme que l'on veut.

Le beurre étant ainſi fait & bien lavé, celui que vous voudrez manger ou vendre frais ſera enveloppé d'un linge blanc, & porté au frais dans la Laiterie : quant à celui que vous voudrez garder, il faudra ſur le champ le ſaler ou le fondre, comme nous le dirons ci-après; s'il étoit refroidi & durci, il ne ſeroit pas ſi bon & ne ſe manieroit pas ſi aiſément. C'eſt ainſi qu'en Bretagne, en Normandie & en Flandre on fait les beurres exquis qui nous viennent à Paris; les beurres fins ſe mettent dans des petits pots de grais, & les beurres de proviſions dans des grands vaiſſeaux de grais ou dans des *Tinettes*, qui ſont des vaiſſeaux faits exprès qui ſont plus larges en haut qu'en bas.

Lait de Beurre.

Après qu'on a fait le beurre, il reſte le lait de beurre, que les uns appellent *Battis*, d'autres lait *Ribotté*, ou ſimplement *Babeurre*, ou *Mégue*; il en coule auſſi des fromages à meſure qu'ils s'affermiſſent & ſe ſéchent. Ce *Serum* ou *Petit-lait* eſt fort rafraîchiſſant & humectant; on s'en ſert communément pour nourrir le Bêtail, ſur-tout les Cochons & les Chiens.

Les pauvres gens s'en ſervent auſſi en temps de cherté, en le faiſant un peu boüillir.

Pour faire le Beurre promptement.

Le Beurre eſt quelquefois ſi long-temps à ſe prendre dans la barate, qu'on perd patience à le battre; pour qu'il s'épaiſſe promptement il n'y a qu'à y mettre du lait de Vache tout nouvellement trait & encore chaud.

Ou bien ſi c'eſt le grand chaud ou le grand froid, qui empêchent que la crême ne s'épaiſſiſſe (car les chaleurs & les froidures ſont également contraires à la coagulation) il faut battre le beurre l'hyver auprès du feu, mais pas trop

près, pour qu'il ne faſſe qu'échauffer & animer les parties butyreuſes ſans les cuire ; & l'Eté il n'y a qu'à tremper de temps en temps la batte-beurre dans une terrine pleine d'eau fraîche & claire, pour rafraîchir & lier les parties huileuſes & graſſes du lait que la chaleur a émouſſées.

Quelquefois auſſi, la cauſe de ce que le beure ne ſe fait qu'avec bien de la peine, eſt dans la mauvaiſe qualité du lait, qui a trop peu de parties butireuſes & trop de ſeroſité. En ce cas ce n'eſt que la patience & le lait trait tout chaud, qui peut faire lier le peu qu'il y a dans ce lait de parties crémeuſes & liantes ; ou bien il faut ſe défaire de la Vache qui donne un lait d'un acabit ſi ſec & ſi ſéreux : car au reſte il y a de l'imagination, & ſi l'on veut de la ſuperſtition, à croire, comme faiſoient jadis quelques bonnes vieilles, qu'une bague d'or ou une piece d'argent jettée dans la barate, fait épaiſſir le lait en beurre.

Choix de Beurre.

On en juge par le goût, par la couleur & par la ſaiſon.

Celui du mois de May eſt le plus eſtimé & le meilleur ; celui d'Eté fait entre les deux Nôre-Dames vient enſuite ; celui du commencement de l'Automne & les autres vont après.

Il faut le choiſir d'une ſaveur & d'une odeur douces & agréables.

Quant à la couleur, celui qui eſt naturellement jaune & qui n'eſt point d'un jaune trop foncé, eſt le meilleur ; mais il ne faut pas tout-à-fait s'en fier à la couleur, il faut y goûter ; car on teint le beurre en jaune avec des barbottes, ou du Saffran. Ce jaune eſt pourtant aiſé à diſtinguer du jaune naturel du beurre, parce que le jaune artificiel eſt bien plus foncé que le naturel.

Quand on fait le beurre, on y met auſſi du ſuc de ſouci ou du ſuc de coqueret ; le beurre ainſi préparé eſt fort apéritif & ne peut être que fort ſain.

Le jaune pâle eſt encore aſſez bon ; & le beurre blanc ne vaut rien, il n'a ordinairement ni onction, ni ſaveur, ni odeur.

On doit outre cela, choiſir le beurre le plus frais battu qu'il ſe pourra ; plus il eſt nouveau, plus il eſt agréable, ſalutaire & moins il en faut.

Pour ſervir le beurre proprement.

Comme le beurre ſervi en maſſe n'a point de grace ſur une table, & que bien des gens aiment qu'il ait un petit goût d'amande, ou le mêle avec quelques amandes bien pilées, puis on le paſſe à travers une étamine, & on le file dans une ſeringue de bois faite exprès dont le bout ſera fermé par une plaque de fer percée de differents trous, afin que le beurre paſſant à travers en prenne les figures differentes. Au lieu de ſeringue on peut ſe ſervir d'une paſſoire de bois ; d'autres ſe ſervent d'une groſſe ſerviette claire qu'ils attachent par un bout à un crochet de fer, mettent le beurre dedans & le font filer à travers la ſerviette en la tordant ; puis le dreſſent en rocher ſur une aſſiete : quelques-uns mettent deſſus, des fleurs de bugloſe dans la ſaiſon ; d'autres le filent ſans amandes & y mettent un peu de jus d'ail, pour ceux qui l'aiment, avec du ſel blanc bien menu.

J'ai déja dit que quand on veut conſerver le beurre, on le ſale ou on le fond.

Du Beurre salé.

Le sel donne du goût au beurre & il le conserve, parce qu'il en bouche les pores & empêche l'air d'y entrer & d'en desunir les principes ; sans cela il devient, acre huileux & desagréable.

Le beurre du mois de May, ou du moins celui de septembre sont ceux dont on fait ses provisions.

Pour le saler, le plus frais est le meilleur & le plus aisé à manier ; prenez-en environ deux livres à la fois, étendez-le avec un rouleau sur une table bien nette, ou dans un de ces baquets bas & larges, dont bien des gens se servent pour paîtrir le pain : Faites-y de ce beurre une abaisse épaisse d'un doigt, saupoudrez-la de sel égrugé, ensuite pliez le beurre en trois ou quatre, paîtrissez-le bien pour que le sel pénétre par tout ; étendez-le de nouveau, salez-le une seconde fois, & paîtrissez-le de même ; & quand en le goûtant vous le trouverez assez salé, il n'y a plus qu'à le mettre dans des tinettes ou dans des pots de grai bien échaudez. Vous salerez ainsi tout vôtre beurre de suite : & en le mettant dans la tinette ou dans le pot de grai, il faut l'y bien presser, pour qu'il n'y ait point de vuide & que tout soit en masse ; quand le pot est plain à quelques doigts près du bord, il faut y répandre de la saumure, c'est-à-dire du sel fondu dans de l'eau, & la renouveller de temps en temps, sans quoi le beurre ne se conserveroit pas. Il faut couvrir le pot de quelques doubles de papier propre, & mettre le beurre dans un lieu frais & hors de l'atteinte des chats, des rats & des souris.

Pour saller le beurre on se sert indifferemment de sel gris ou de sel blanc. Le sel blanc est ordinairement plus propre & fait une saumure plus belle à la vûë que le sel gris ; mais aussi le dernier sale beaucoup plus que le blanc, & deux livres de sel gris font autant & plus que trois de sel blanc : au reste il n'y faut point épargner le sel. On met ordinairement une livre de gros sel sur douze livres de beurre ; comme le sel ne gâte rien, mettez-en toûjours plus que moins, sur-tout quand le beurre est de lait de Vaches qui ont pâturé dans des païs marécageux ; ou qu'il est fait pour être gardé long-temps, ou pour être transporté, il faut alors beaucoup de sel pour empêcher qu'il ne tourne à la graisse.

Du Beurre fondu.

Le beurre afiné ou fondu est fort bon pour les fritures, entremets, pâtisseries & même pour les salades au lieu d'huile ; & les bonnes ménageres doivent d'autant plus l'estimer, qu'il n'y a pas à craindre qu'on le mange sur le pain en leur absence comme on fait le beurre frais ou salé.

Pour en fondre comme pour en saler, il faut le choisir frais & de bon goût, & le prendre du mois de May ou de Septembre ; mettez ce que vous en voudrez fondre, dans un chaudron sur un feu clair & toûjours égal ; quand il commence à frémir, écumez-le, pressez-en la fonte un peu plus, & écumez-le toûjours, jusqu'à ce qu'il ne jette plus rien & qu'il paroisse clair & transparent comme de belle huile ; alors retirez le de dessus le feu, & sans broüiller le fond qui sera le plus grossier, & que vous employerez aux potages du commun, vous retirerez du chaudron tout le bon beurre cullerée à cullerée & le mettrez

dans des pots de grai bien lavez ; laiſſez-l'y refroidir, bouchez-les enſuite & ſerrez-les comme le beurre ſalé.

Le beurre fondu ſe garde long-temps quoiqu'on n'y mette point de ſel, parce qu'il eſt purifié par le feu.

ARTICLE IV.

Des Fromages.

Comme le fromage n'eſt autre choſe que le caillé du lait ſéparé du *Serum*, & endurci par une chaleur lente ; on doit le regarder pour ſa façon ou pour ſes effets, comme la partie du lait la plus groſſiere & la plus compacte.

De quels laits ſe font les Fromages.

Le fromage fait avec le lait de Vache eſt celui dont nous nous ſervons le plus ordinairement ; il eſt d'un goût fort agréable & nourrit beaucoup.

On prétend pourtant que le fromage de lait de Brebis, ſe digere plus aiſément, mais qu'il ne nourrit pas tant, parce qu'il n'eſt pas d'une ſubſtance ſi groſſiere ni ſi compacte, ayant beaucoup de parties caſeuſes & butireuſes qui le rendent épais & gras.

On fait encore des fromages de lait de Chévre, & on les appelle des Chevrets ; mais ils ſont plus en uſage dans le païs Breſſan en Italie qu'en France ; ils ſont ici peu eſtimez, quoiqu'ils ſe digérent aſſez aiſément, parce que le lait de Chévre a peu de ſéroſitez & ſe caille facilement.

Ces differentes qualitez des laits de Vaches, de Brebis & de Chévres, ont donné lieu au proverbe qui recommande le beurre de Vache, le fromage de Brebis & le caillé de Chévre : Bien des gens font du fromage de lait de Vache & de Brebis mêlez enſemble, & y mettent un peu de ſaffran avant de le paîtrir pour lui donner un peu plus de jaune ; de même on met un peu de lait de Vache avec le lait de Chévre pour que le fromage en ſoit plus crémeux.

Quand & où ſe font les bons Fromages.

Revenons à nos fromages ordinaires qui ſe font de lait de Vache ; le Printemps & le mois de Septembre ſont les meilleures ſaiſons pour le faire, & il faut choiſir le lait bon & frais.

On peut faire le fromage ou avec le lait écrémé, ou ſans en ôter la crême ; dans le dernier cas le fromage eſt beaucoup meilleur & plus agréable ; celui qu'on fait après avoir ôté la créme, s'appelle fromage commun ou de ménage.

Il y a pourtant des Vaches dont le lait, eſt ſi gras qu'il faut en ôter un peu de créme pour pouvoir en faire du fromage, & on le fait encore très-bon de ce lait ainſi écrémé à demi : C'eſt pourquoi il eſt toûjours bon de faire des eſſais de ſon lait avant que de ſe déterminer ſur l'emploi qu'on en veut faire.

Il ne s'agit pas ici ni de cotter tous les endroits d'où il nous vient de bons fromages, ni d'enſeigner la maniere dont chacun s'y prend pour le faire ; chaque fromage a ſon mérite, & chaque païs chaque guiſe. Le fromage de *Brie* qui eſt ſi commun à Paris eſt fort gras, & ſe fait dans de grandes écliſſes ; le Languedoc, la Provence, la Bretagne, la Normandie, la Breſſe nous en four-

niſſent de bons ; le *Roquefort*, les *Angelots* du païs de Bray en Normandie ; les *Maroles*, les *Dauphins* du bord de la Flandre ; les fromages d'*Auvergne* qui imitent ceux d'*Hollande*, de même que les *Vachelins* (qui nous viennent de la Franche-Comté) contrefont les *Gruyers* de Suiſſe ; le *Semonée* fromage perſillé, blanc & gras ; le *Saſſenage* du Dauphiné, les *Parmeſans* & les *Breſſans* d'Italie ſont tous fromages bons & de grand débit. Il ſuffit ici de dire la maniere generale pour en faire ; chacun rafinera ſuivant ſon goût ou ſuivant l'uſage du païs.

Comment ſe fait le Fromage.

Il n'y a qu'à faire cailler le lait, le ſaler, le faire ſécher & affiner, plus ou moins, ſuivant qu'on le veut manger moû, ſec ou affiné ; ſur-tout, que la perſonne qui fera les fromages, ſoit bien propre, & n'ait ni gale ni mains ſuantes, ni aucune incommodité naturelle ou accidentelle ; cela empêcheroit le fromage de prendre & le rendroit œilleté crevaſſé & mal-propre. Les Auvergnats qui font grand cas de leurs fromages, ne les font faire que par de jeunes garçons bien ſains & bien propres.

Pour faire cailler le Lait.

On ſe ſert preſque toûjours de la Preſure pour faire cailler le lait : j'entends de la preſure de Veau ; car les caillettes d'Agneau, de Chévreau & de Levreau, ont auſſi leur preſure, mais elle n'eſt point ſi bonne ni ſi en uſage à beaucoup près. On caille auſſi le lait avec de la graine de chardon-beni, ou de la fleur de chardon-ſauvage, avec le jus de figuier qu'on fait couler en faiſant une inciſion à l'écorce de l'arbre, ou bien encore avec le gingembre ou des œufs de Brochet. Les barbes violettes des fleurs de chardons-d'Eſpagne que l'on fait ſécher comme des roſes, le poivre battu, le jus de bled verd pilé, ou autres herbes fort vertes, donnent la couleur, le goût & l'odeur au lait. A Florence on ſe ſert de fleurs d'artichaux pour le faire cailler.

De la Preſure.

La Preſure eſt un lait *Caillé* qui ſe trouve dans une eſpece de petit ſachet qui tient à la panſe du Veau ou autre animal, & c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de *Caillette*.

Plus on garde la preſure, meilleure elle eſt, parce qu'elle a plus d'acide : quoiqu'elle ait la vertu de faire cailler le lait, ſi on la met après qu'il eſt caillé elle ſe diſſout ; de même que ſi on met du ſel dans le lait auparavant la preſure, il en empêche l'effet, & le lait ne ſe prend point ; au contraire le ſel endurcit le caillé quand on l'y met après la preſure. La muſcade rapée ou une ſeule goute de vinaigre empêchent auſſi que le lait ne ſe caille.

Pour avoir de bonne preſure, prenez les caillettes d'un Veau qui n'a encore été nourri que du lait qu'il a teté, tirez-en les petits grumeaux de lait caillé que vous y trouverez, épluchez-les bien & après avoir ôté les poils que le Veau peut avoir avalé en tetant, lavez ces grumeaux dans de l'eau fraîche à meſure que vous les manierez, & mettez-les dans un linge bien blanc pour les eſſuïer un peu : Enſuite lavez de même & raclez bien les caillettes, puis remettez-y les grumeaux, ſalez-les à propos, pendez le tout en l'air, & mettez

un petit pot au-deſſous pour recevoir l'eau ſalée qui en coulera ; elle eſt excellente pour faire cailler le lait : ne prenez de cette preſure qu'au bout de quelques jours, pour qu'elle ait le temps de ſe faire.

Quand on veut faire du fromage, on prend un peu de cette preſure, on la délaye dans une cuillier avec un peu de lait, & on la jette dans celui dont on veut faire du fromage : il ne faut qu'une demie dragme de preſure pour une bonne potée de lait.

Il ſe prend au bout d'une heure ou deux : le lait tout nouvellement trait ne ſe caille pourtant pas ſi vîte que celui qui eſt froid ; de même celui qui a toute ſa créme eſt plus long-temps à ſe prendre que celui qui eſt écrémé.

Quand le froid empêche que le lait ne ſe caille, on met le pot & le lait dans une chaudiere plaine d'eau tiede, ou ſur de la cendre chaude.

Quand le lait eſt pris, on tire le caillé avec la cuillier à écrémer, & on le dreſſe dans les écliſſes, pour lui donner la forme qu'on veut qu'il ait, & pour en laiſſer égoûter le petit lait qu'on appelle *Mégue* en quelque Provinces ; on le reçoit dans des écuelles de bois ou de terre, pour le donner aux cochons, à la volaille, &c. Quand les fromages ont pris corps dans les écliſſes, on les en ôte pour les ſervir ſelon qu'on les aime, mous ou égoûtez, ou bien on les met dans les *Chaſieres* ; c'eſt-à-dire dans les Cages d'oſier faites exprès pour cela, ou ſur des ais, pour qu'ils s'affermiſſent.

De la maniere de ſaler, faire ſécher, conſerver & raffiner les Fromages.

Auſſi-tôt que le Fromage a pris corps, on le ſale pour qu'il ait meilleur goût, & qu'il ſe garde mieux ; le premier jour on jette du ſel bien égrugé par deſſus, le lendemain on le retourne & on le ſale de l'autre côté, & ainſi alternativement de jour en jour : vers le cinquiéme jour les fromages jetteront une eſpece de fleur farineuſe ; vous mettrez du ſel menu par deſſus, & continuerez à les retourner tous les jours juſques à ce qu'ils s'affermiſſent : il y en a qui pendant ce temps les pélent tous les jours. Quand ils ſont fermes, on les met ſécher dans la cage ou chaſiere, ſur de la paille fraîche ou des joncs, ou ſur des ais bien propres, ou bien dans des eſpeces de Garde-mangers quarrez, garnis exprès de toiles claires tenduës bien roide ſur des chaſſis de bois. Il faut ſeulement avoir ſoin de tenir tous ces endrois bien propres, hors de la portée du Soleil, & ratiſſer les ais avec un coûteau tous les huit jours, pour qu'il ne s'y engendre point de vers ou autre vermine : Pour s'en garentir les uns frottent les fromages avec de l'huile de lin ou du marc de cette huile ; d'autres mettent les fromages dans de la graine de millet ou de lin qui les tient frais & les empêche de durcir, en ſorte qu'ils ſont toûjours bons à ſervir au Maître ou aux Domeſtiques, ou à être vendus. Sur-tout il ne faut point les faire ſécher précipitamment en les mettant, comme font quelques gens, dans une chambre bien fermée, dans laquelle ils allument du feu : ce n'eſt pas là les ſécher ; c'eſt ſeulement les rider & leur donner un goût, une odeur, un œil & un acide très-deſagréables.

Vos fromages étant ainſi ſéchez lentement, gardez-les dans un lieu temperé, où ils ſoient à couvert du grand chaud & du grand froid, & hors de la portée des Chats, Inſectes & de tout ce qui peut y faire tort. S'ils ſe fendent, ou ſi les vers s'y mettent, il faut les manger ou les vendre, ou bien en ôter les

vers & froter les crevaſſes d'huile ou marc de lin ou d'huile d'olive.

Les fromages ſe conſervent ainſi pendant un an & plus ; mais il faut les faire affiner quand on les veut manger ; l'affinage les rend jaunes, gras, plus forts & plus piquants.

On les affine ou en les mettant à la cave ou autre lieu frais, dans des armoires pratiquées dans les murs ou ſur des planches bien propres, qu'on peut frotter d'huile, ſoit d'olive, ſoit de lin, ou de vinaigre, avant que d'y ranger les fromages ; ou bien les mettre dans du ſon après les avoir frotté de lie-de-vin ; ou bien encore les tremper dans de l'eau ſalée, les enveloper enſuite de feüilles d'orme ou d'ortie, & le tenir fraîchement dans quelque vaiſſeau, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez affinez ſans l'être trop, parce qu'alors à force de fermenter, ils deviennent mauvais pour le goût & pour les effets.

Quand à force d'avoir été gardez, ils ſont devenus durs & amers, il n'y a qu'à les mettre dans le ſable de la cave, ou dans de la farine, ou parmi des pois chiches, ou bien encore les couvrir de feüilles de ſerpentaire ; tout cela empêche qu'ils ne ſe pourriſſent & que les Mîtes ne s'y mettent.

Choix & marques d'un bon Fromage.

Il doit être gras & un peu péſant, avoir la tranche nette & unie, la couleur jaunâtre, la pâte égale, bien liée, ſavoureuſe & douce, ſans Mîtes, Vers ni pourriture : Le meilleur eſt celui qui n'eſt ni trop vieux ni trop nouveau, qui eſt aſſez gras & aſſez ſalé, d'une conſiſtance médiocre, d'un goût & d'une odeur agréable, & enfin qui a été fait avec de bon lait de Vache : quand on y mêle du lait de Brebis, il eſt plus blanchâtre & moins ſavoureux. Les Poitevins y mettent un peu de ſafran pour le rendre jaune.

Promptes façons de Fromages.

S'il vous ſurvient du monde que vous vouliez régaler à vôtre Campagne, d'un fromage délicat, prenez à midi la créme du lait qui a été tiré le matin, mêlez-la avec autant de lait tout chaud trait, mettez-y de la preſure délayée dans de l'eau ſalée ; quand le tout eſt bien mêlé, qu'il a repoſé une bonne heure, & que la preſure aura fait ſon effet, dreſſez ce caillé avec une cuilliere dans une écliſſe haute & garnie dans le fond, d'un linge bien blanc, laiſſez égoûter ce fromage pendant deux ou trois heures ; enſuite renverſez-le ſur une aſſiette, ôtez-en le linge & ſervez-le : au-lieu d'eau ſalée, l'eau de fleurs d'orange ou le jus d'amandes pilées font à merveilles.

Bien des gens ne font que prendre le lait tout chaud trait, le coulent & le mettent en preſure en le remuant quelque temps avec la cuilliere : Ce fromage eſt fort bon à manger promptement, & il eſt meilleur au Printemps qu'en toute autre ſaiſon.

Fromage de Breſſe.

Dans la Breſſe, le fromage ſe fait d'une maniere qu'on peut ſuivre par tout, ſur-tout quand on a un peu de fromages à faire.

Pour cela, prenez dix ou douze pintes de bon lait, coulez-le & le mettez dans une chaudiere ſur le feu, laiſſez-l'y chauffer tant que vous pourez y ſouffrir le bras nud, enſuite mettez-y une once de bon fromage détrempé dans de l'eau,

l'eau, il faut qu'il y en ait plein un moïen plat ; pour donner couleur au fromage vous y délayerez un peu de saffran.

Quand le lait qui est dans la chaudiere sera caillé, prenez un bâton rond & bien net, avec lequel vous romprez & remuërez le fromage, afin que ce qu'il y a de plus onctueux aille au fond de la chaudiere & se mêle ensuite ; cela fait ayez les bras bien lavez & retroussez, paîtrissez vôtre pâte de fromage, tournez-la & la retournez jusqu'à ce qu'elle soit cuite également par tout & un peu ferme.

Alors tirez le fromage hors de la chaudiere, mettez-le sur un linge blanc & quelque chose de pesant par dessus pour qu'il s'égoutte. Ces fromages sont ordinairement ronds & on les laisse reposer & sécher pendant cinq ou six heures, au bout desquelles on les met à la cave sur des tablettes bien propres.

Au bout de cinq jours que ces fromages sont encavez, il s'y forme une espece de farine au-dessus ; alors on en saupoudre le pardessus de sel bien menu, le lendemain on les retourne & on les sale de même de l'autre côté. Trois jours après qu'ils ont été salez on ôte le linge dans lequel on les avoit laissé envelopez, on les nettoïe & on les laisse ainsi s'affermir jusqu'au lendemain qu'on va les saler de nouveau, mais bien plus fort que les trois premiers jours, & ensuite on les envelope de nouveau dans le même linge : on continuë tous les jours à les retourner & saler, & à ôter de trois jours en trois jours le linge & la croute farineuse ; & tout cela pendant un mois, car les fromages sont alors achevez : Il y faut plus ou moins de sel, suivant qu'ils sont plus ou moins cuits ; & quand ils en ont assez, ils n'en prennent plus ; pour lors on les tourne & retourne tous les jours pendant cinq ou six jours, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, puis on les ratisse de tous côtez avec le dos d'un coûteau, & on les met dans une chambre ou dans un garde-manger ; on les changera de place de quinze jours en quinze jours, & chaque fois qu'on les changera, on ratissera les fromages & les planches : il faut se donner ces soins-là pendant sept ou huit mois ; ces sortes de fromages ne font que se perfectionner pendant tout ce temps-là.

Autres manieres faciles de faire le Fromage.

Dansbien des païs, sans faire tant de façons, on ne fait que mettre des Pommes-de-pin vertes, dans le vaisseau dans lequel on doit traire le lait, on le trait par-dessus & on laisse le tout jusqu'à ce qu'il soit caillé.

D'autres prennent des Pignons, qui sont des noïaux de pommes-de-pin, les broyent & les mettent dans le lait.

D'autres encore ne font que piler du thin, le mêlent dans le lait, le passent ensuite par le tamis & le laissent se cailler.

Jonchées.

A Paris on appelle *Jonchées*, les simples fromages de lait fraîchement caillé sans presure, & égoutez dans des paniers d'ozier ou de jonc, d'où leur vient ce nom.

CHAPITRE III.

Des Bêtes à Laine.

ON appelle Bêtes à laine, Bêtes blanches ou simplement troupeaux, les Brebis, les Béliers, les Agneaux & les Moutons, qui sont tous animaux de la même espece, mais d'âge, sexe ou état differents ; souvent même on ne se sert que du mot de Brebis ou Moutons, pour les signifier tous. Au reste peu de gens igno-

rent que le Bélier & la Brebis ſont le mâle & la femelle ; de même que l'Agneau ſoit mâle ou femelle eſt le petit d'une Brebis, lequel n'a pas encore paſſé un an : les Laboureurs appellent *Antenet* celui qui n'en a que deux ; & le Mouton, à proprement parler, eſt un Agneau qui eſt chatré & qui a trois ans.

Profits que font les Bêtes-à-laine.

Ce ſont les beſtiaux qui en font le plus : leur fécondité, leur toiſon, leur chair, leur lait, leur graiſſe, leurs peaux, leur fumier même, tout en fait tant de profit, qu'une Ferme ſans troupeau eſt un corps ſans ame.

1°. Les Brebis agnelent tous les ans ; ainſi tous les ans les troupeaux doublent.

2°. On les tond auſſi tous les ans une, deux & dans quelques endroits juſqu'à trois fois, ſoit Brebis, Moutons ou Agneaux ; & leur laine eſt un revenu annuel, ſoit qu'on la vende aux Entrepreneurs des Manufactures de draps, aux Bonnetiers, &c. ou qu'on l'employe chez ſoi, ou qu'on la faſſe employer en couvertures, bas, draps ou étoffes groſſieres, comme Poulangis & Tirtaine, dont les Domeſtiques & Païſans s'habillent, matelas, &c. Les laines blanches ſont les plus eſtimées ; celles d'Agneaux ſe vendent tout comme les autres.

3°. La chair des Bêtes à laine eſt eſtimée par tout, & par tout d'un grand débit, ſur-tout celle de l'Agneau & du Mouton. L'Agneau eſt excellent & cher après Noël & après Pâques. La chair des Brebis même, quoique fade & viſqueuſe, ne laiſſe pas que de ſe vendre aſſez bien : celle du Bellier ſe mange rarement à cauſe qu'elle a l'odeur forte & la ſaveur deſagréable, de même que le Bouc : Cependant on châtre ou du moins on tourne les Béliers pour les engraiſſer enſuite, & leur chair paſſe pour les gens du commun.

4°. La caillette d'Agneau ſert à faire de la preſure. La tête, les pieds, la freſure, le poulmon, les rognons & la plûpart des inteſtins du Mouton ſe ſervent à la cuiſine ; on les emploïe auſſi, même le fiel, dans la Médecine, à beaucoup de choſes, comme nous le dirons ailleurs.

5°. Le lait de Brebis fournit beaucoup, il eſt d'un grand uſage dans une Maiſon de Campagne : comme il a moins de petit lait que les autres & qu'il eſt beaucoup plus gras & butireux, on en fait du fromage qui eſt très-bon & de garde : quelqu'uns l'eſtiment même plus que celui de Vaches, parce qu'il ſe digere plus aiſément, mais auſſi il eſt moins nourriſſant. Le lait de Brebis s'emploie comme celui de Vaches ; l'abondance en eſt plus ou moins grande, ſelon que les Brebis trouvent de quoi manger : on les traite deux fois le jour, & on commence à le faire ſi-tôt que les Agneaux ſont ſevrez, juſqu'à ce que les froidures de l'Automne faſſent tarir le lait.

6°. La graiſſe de Mouton produit auſſi beaucoup d'argent, parce que c'eſt le meilleur ſuif ; il eſt plus blanc & plus ferme que celui du Bœuf : c'eſt pourquoi il ne faut pas avoir moins de ſoin de le conſerver juſqu'à ce qu'on le vende ou qu'on l'employe à en faire de la chandelle pour la maiſon ; pour cela on le mêle preſque toûjours avec celui de Bœuf, comme nous l'avons dit au Chapitre du Bœuf.

7°. On ſe ſert des peaux de Moutons à bien des uſages, de même que de celles de Brebis & d'Agneaux : pour en avoir de l'argent quand on veut, il n'y a qu'à les porter aux Tanneurs, aux Corroyeurs, aux Megiſſiers, aux Parcheminiers, aux Foureurs, aux Relieurs ; car on en fait du parchemin, de

la basane, des couvertures de livres; on en double des manchons, des jupes, des vestes, &c.

Après que la peau de mouton a été quelque peu dans la chaux, on y léve du dessus une petite peau déliée dont on fait des éventails & des gands de femme, qu'on appelle autrement gands de cuir de Poule: cette peau s'appelle *Cannepin*, & elle répond à celle que les Anatomistes appellent dans l'homme l'Epiderme.

Tout sert dans le Mouton, jusqu'aux boyaux; on en fait les cordes de boyau pour garnir les raquettes; on en applique aussi sur des Instrumens de Musique, & la plûpart ont des cordes faites de boyaux desséchez, comme le Luth, le Thuorbe, le Violon, la Viole, la Guitarre; la sixiéme corde des Basses de Violes & la dixiéme des grands Thuorbes, sont faites de cinquante filets differents, qu'on tord & qu'on polit avec l'asprêle, qui est une herbe marécageuse dont je parlerai ci-après, seconde Partie, Livre troisiéme, Chapitre troisiéme, Article premier.

Les cornes de Belier & celles de Bœuf servent aussi aux Vachers & aux Bergers, pour faire des Cors: ils coupent le petit bout de la corne pour faire l'embouchure du Cor, & ils y ajoûtent un petit bâton de sureau percé & creusé, qui sert de porte-vent & de *Bocal*; on appelle bocal l'endroit par où on embouche le Cor.

8°. Le fumier des bêtes à laine est le plus substanciel & le plus vif de tous; il engraisse la terre à merveille; c'est pourquoi on la fume des vuidanges de la Bergerie, & on les fait parquer dans les champs.

9°. en baillant ses Moutons ou ce qu'on en a de trop à Cheptel, à la fin du Bail on retire ses Bestiaux avec le nombre & les profits au double, sans qu'il en soit rien compté pour l'entretien ni pour la nourriture; & cette seule espece de commerce rapporte des gains extraordinaires, comme nous le dirons au premier Chapitre du dernier Livre de cette Partie.

10°. Les bêtes à laine ont cela de particulier, qu'elles sont d'un bon débit & d'un prompt usage à tout âge, en tout état, & en tout temps, tant en gros qu'en détail, ce qui est important pour l'Economie Champêtre; on en trouve toûjours plus d'acheteurs que de vendeurs: on vous en enleve la laine aussi-tôt qu'elle est tonduë; la chair & la peau du Mouton trouvent son emploi ou son marchand si-tôt qu'il est tué: le fumier de ce bétail est également d'un prompt débit & d'un prompt usage: le fromage de Brebis est encore plus facile à faire, soit pour servir sur table ou pour vendre, & il est le plus gras de tous; & si le Maître ne veut point détailler ainsi ses bêtes, il ne manquera pas de Marchands qui les prendront entieres; & il tirera de bon argent de ses Agneaux s'il a quelque besoin qui l'oblige à s'en défaire, plûtôt que de les élever pour en tirer des profits pleins & amples.

Venant aux preceptes que nous avons à donner sur toutes les bêtes à laine, je les diviserai en trois Articles.

Le premier contiendra ce qui regarde en commun toutes les bêtes à laine; comme le choix, les differentes especes, la nourriture, le pacage, l'hébergement, le parquage, la tonte & l'engrais de ces Bestiaux, les qualitez & les soins que doit avoir un Berger.

Le second Article sera de la propagation de l'espece.

Et le troiſiéme de leurs maladies.

Article Premier.

Des choſes communes à toutes les Bêtes à laine, comme eſpeces, choix, nourriture, parquage, tonte, engrais, &c.

Du choix des Bêtes à laine.

Le profit qu'on tire d'un Troupeau, dépend principalement de la bonté des Brebis ; c'eſt pourquoi il faut s'y connoître, ſoit qu'on les achete, ſoit qu'on les choiſiſſe dans ſon Troupeau, pour ne conſerver que les meilleures.

Une bonne Brebis doit avoir le corps grand, les yeux de même, fort éveillez & non troubles ; la queuë, les jambes & les tetines longues, le ventre grand & large, la démarche libre & alerte, les jambes bas jointées, la tête, le coû, le dos & le ventre bien garnis de laine ; & cette laine, ſi la Brebis eſt d'un bon temperament, doit être longue, ſoyeuſe, déliée, luiſante & blanche : les noires ne ſont pas ſi eſtimées ; & les griſes ou celles qui ſont tachetées de differentes couleurs, le ſont encore moins, à cauſe de l'incertitude de la couleur des laines ; mais c'eſt principalement aux bonnes races qu'il faut s'attacher.

Il ne faut point choiſir de Brebis trop jeune ni vieille ; celles de deux ans ſont bonnes à garder pour le profit, & il ne faut point les prendre quand elles en ont plus de trois.

Pour connoître leur âge il faut avoir vû ſouvent des dents de brebis, afin qu'on puiſſe ſçavoir leur grandeur ordinaire juſqu'à trois ou quatre ans ; car pendant ce temps-là leurs dents ne changent point & ſont toûjours égales ; mais d'ordinaire après trois ans elles ſont plus courtes les unes que les autres.

Les Moutons doivent être choiſis comme les Brebis.

Quant aux Beliers, choiſiſſez ceux qui ont le corps long & élevé, le ventre grand, la queuë longue, les teſticules gros, la tête de même, le nez camus, le front large, les yeux gros, noirs & hardis, les oreilles grandes, le rable & l'encolure larges ; qu'ils ſoient bien chargez de laine, même aux endroits où ils doivent en avoir le moins, comme le ventre, la queuë, les oreilles & la tête, juſqu'au tour des yeux. Les Curieux veulent encore que le Belier ait le palais & la langue de la même couleur que la laine, pour qu'il ne faſſe point des Agneaux dont la laine ſoit bigarrée de couleurs differentes ; car quoique la toiſon de Belier ſoit toute blanche, on prétend que pour peu qu'il ait d'une autre couleur à la langue ou au palais, il ne fera que des Agneaux tachetez.

On prefere ordinairement, ſur tout dans les Païs froids ou même temperez, le Belier qui a des cornes à celui qui n'en a point ; ceux qui en ont ſont plus ardens, & les Brebis en conçoivent mieux ; mais auſſi les Beliers cornus ſe ſentant la tête armée, incommodent fort le reſte du rroupeau, & par jalouſie ſe battent très-ſouvent contre les Brebis, & ſur tout contre les autres Beliers qu'ils ne peuvent ſouffrir ; au lieu qu'un Belier ſans cornes eſt plus tranquille. Nous enſeignerons à l'Article des Maladies les moyens d'appaiſer les ſaillies

du Belier qui a des cornes. Au reſte, quand on en choiſit un qui en a, on doit prendre garde ſi les cornes retortillent en forme de volutes : il en eſt moins eſtimé quand il a de grandes cornes droites & ouvertes.

On donne ordinairement cinquante Brebis à un Belier ; il y a des gens qui ne lui en donnent que vingt-cinq ou trente ; d'autres au contraire lui en donnent ſoixante & plus : il faut que le Belier ait trois ans, & qu'il n'en paſſe pas huit. On connoît l'âge du Belier à ſes dents, comme à la Brebis : on la connoît encore à ſes cornes quand il en a ; car il a autant d'années qu'il y a d'anneaux à l'extrêmité des cornes.

Des differentes eſpeces de Brebis, outre les communes.

Le Berri & le Beauvoiſis ſont les Provinces de France où on nourrit le plus de bêtes à laine, & où les Moutons ſont meilleurs ; ceux de Beauvais ſont extraordinairement gras.

Outre les Brebis ordinaires que nous avons par toute la France, il y en a d'eſpeces étrangeres qui y réüſſiſſent parfaitement bien ; & il y en a d'autres que l'on peut auſſi tirer des Païs Etrangers. Ces Brebis étrangeres rapportent ordinairement plus que les communes ; il eſt vrai que les Beſtiaux, & notamment les Brebis dégenerent aſſez ſouvent dans les Païs où on les transfere, ou du moins ils n'y rendent pas tant de profit ; cependant comme on ne les en tire que parce qu'ils ont quelque choſe de plus que ceux qui nous ſont ordinaires, du moins ils donnent toûjours plus que les autres.

Il y a pluſieurs races de Brebis étrangeres qui réüſſiſſent aiſément en France.

I. Il y a les Brebis qu'on appelle Flandrines, parce qu'on les a amenées des Indes en Hollande & en Flandre : elles donnent au moins deux Agneaux par an, & ſont plus fortes que nos Brebis ordinaires, portent deux fois plus de laine & elle eſt plus fine ; en ſorte que le profit en eſt très-conſiderable, tant pour la quantité & la fineſſe des laines, que pour le nombre & la force des Moutons & Beliers qui en viennent. Cette race a fort bien réüſſi en France & ailleurs, & elle n'eſt pas difficile à établir ; il n'y a qu'à en tirer un Belier & quelques Brebis, ſoit des Marais de Charante, de tout le Poitou & de tout l'Aunis où il y en a, ſoit de Flandre, &c. Il y en a auſſi dans la Provence & du côté de Bayonne ; ainſi il n'y a qu'à la multiplier par-tout : il ſuffira d'avoir un Belier Flandrin dans un troupeau de Brebis communes ; les Agneaux qui en viendront tiendront du pere, tant pour la fecondité que pour la laine qu'ils portent plus belle & en plus grande abondance.

Un mâle de cette race peut ſervir à cinquante Brebis : on appelle les Beliers qui en proviennent des Beliers *Bâtards* ; & quoiqu'ils tiennent beaucoup du pere, on fera beaucoup mieux d'en avoir de Flandrins & de belle origine, le profit eſt plus grand quand on a un bel étalon.

On trouvera de ces Beliers Flandrins en Hollande, en Poitou & en pluſieurs autres lieux de la France renommez pour leurs pâturages ; ils commencent d'être bons à l'âge de huit mois, & durent juſqu'à quatre ans. Pour conſerver la race de ces Beliers, il ſeroit à propos d'avoir toûjours quelques Brebis Flandrines ou des Bâtardes les plus belles.

Pendant l'Eté les Agneaux Flandrins trouvent leur nourriture dans le lait de leur mere & dans les pâturages qu'ils broutent à la Campagne ; mais pen-

dant l'Hyver il eſt plus difficile de les nourrir & élever, parce que les meres ont peu de lait, & que ſouvent l'on manque d'herbe & de foin : en ce cas, il faut avoir recours aux moyens que nous enſeignerons ci-après pour faire avoir du lait aux meres Brebis, Article ſecond de ce Chapitre.

II. Dans le Païs Breſſan, du côté de Mantouë, il y a des Brebis dont la laine eſt à la verité groſſiere, mais elle vient avec tant d'abondance & en ſi peu de temps, qu'on les tond trois fois l'année, en Mars, en Juillet, & en Novembre : il eſt vray que leur toiſon ne ſeroit pas ſi abondante dans nos Provinces Occidentales de France, comme la Normandie, la Picardie, la Flandre ; mais cette race de Brebis Breſſanes réüſſira bien dans la Provence, dans le Languedoc & autres Païs chauds ; & par là on aura de la laine en abondance par les trois tontes de chaque année.

Ces Brebis ont encore cela de particulier, qu'on peut les mener paître en tout temps, pourvû que la terre ne ſoit point couverte de neige, parce qu'elles ſont d'un temperament ſi robuſte, qu'elles ne craignent ni la pluie ni le froid, ni les frimats ; on peut juger par là qu'il eſt aiſé de les nourrir, & outre leur laine elles donnent beaucoup de lait durant quatre ou cinq mois de l'année, & on en fait de très-bons fromages, ſans compter les Agneaux qu'on en tire.

III. Il y a dans le Païs Teſin une autre eſpece de Brebis aſſez eſtimées ; on peut les mener paître en tout temps quand il n'y a point de neige ; elles donnent de la laine deux fois l'année ; leur toiſon n'eſt guere propre que pour faire des draps de bas prix ; mais en récompenſe elles ſont belles, groſſes, & elles donnent de beaux Agneaux, qui lorſqu'ils ſont châtrez deviennent de beaux Moutons qui prennent graiſſe aiſément ; ces Brebis alaitent leurs petits juſqu'à ce qu'ils ſoïent en état d'aller aux Champs avec leurs meres ; auſſi ne fait-on pas grand profit de leur lait, ſi ce n'eſt ſeulement dans les mois de Juin & de Juillet. Cette race peut réüſſir en France dans les Païs Montagneux.

IV. Il y a encore dans le Païs Breſſan des Brebis appellées *Brebis Bâtardes* ; on ne ſçait pas d'où leur vient ce ſurnom ; mais quoiqu'il en ſoit, ces Brebis ſont encore fort eſtimées ; elles ſont plus groſſes que les précedentes, & plus petites que les premieres, elles ſont d'un même temperament ; on les tond deux fois l'année, & on ne retient du troupeau que les femelles : à Pâques on vend tous les Agneaux mâles qui en proviennent.

V. Il y a auſſi la race des Brebis de Barbarie, à laquelle l'Angleterre eſt redevable des grands profits qu'on y fait ſur les Manufactures, ſur les draps, ſur les bas, &c.

Cette race de Brebis a été tirée de Barbarie, par un Roy de Caſtille : & comme elles donnent deux à trois fois plus de lait & de fromage que les Brebis communes d'Eſpagne ; que la laine en eſt bien plus fine & qu'elles en donnent deux fois davantage, elles enrichirent bien-tôt les Eſpagnols, ſur tout aux environs de Segovie d'où nous viennent encore tous les jours ces laines ſi fines & ſi vantées.

Un Roy d'Angleterre envoya une Ambaſſade exprès au Prince Eſpagnol, pour qu'il lui fut permis d'acheter & de tranſporter dans ſon Iſle trois mille de ces Brebis de Barbarie ; elles y réüſſirent comme dans les Païs d'où elles

ſortoient : & pour en multiplier l'eſpece par-tout & maintenir les Manufactures, le Roy Anglois compoſa une Direction qui ſubſiſte encore : les Directeurs envoyerent d'abord deux de ces Brebis avec un Belier de même race dans chacune des Paroiſſes où les pâturages étoient les meilleurs, avec défenſes de tuer ni de châtrer aucune bête de la race pendant ſept ans : on donna la garde de ces deux Brebis & du Belier à quelque Gentilhomme ou à quelque *Coq de Paroiſſe*, c'eſt-à-dire à quelque notable Laboureur du lieu qu'on exempta de Taille & Impôts, comme le Roy de France a exempté les Gardiens des Etalons dans les Marais deſſechez du Poitou en 1675.

Outre la propagation de la vraie race, le Belier Eſpagnol ſervoit un troupeau de cinquante Brebis communes, dont les Agneaux tenoient de la force & de la fecondité du pere à un tiers près : par ce moyen il y eut en Angleterre, dès la premiere année, quantité de bâtards Eſpagnols, dont les mâles communiquent leur fecondité aux Brebis communes ; ce qui fait qu'on voit en Angleterre trois ſortes de Brebis ; les Communes qui ſont fort petites ; les Bâtardes qui ſont médiocres ; & les Eſpagnoles qui ſont fortes, belles & fecondes.

Nous avons en pluſieurs endroits de France pluſieurs de ces Brebis de race Eſpagnole ; elles y multiplient beaucoup, d'autant que le Païs eſt plus chaud meilleur & plus étendu que l'Angleterre ; ainſi il eſt aiſé de ſuivre cet exemple & d'en établir la race par tout : elle fera deux & trois fois plus de profit que nos Brebis Communes en tout, ſoit en force, en bonté d'Agneau & de Belier, en fecondité, en lait, ſoit en quantité & qualité de laines & de peaux.

VI. Au ſurplus, nous ne parlerons point des Brebis que les Breſſans appellent *Gentilles*, quoique ce ſoient celles qui donnent la laine la plus belle & la plus fine de toute l'Italie. On en nourrit beaucoup dans le Païs Trentin, & ſur tout dans les Villages de Ghede & de Montéchiaro ; mais ces Brebis ſont extrêmement difficiles à élever & à ſoigner, & la fineſſe de leur laine vient du climat & des pâturages du Païs : c'eſt pourquoi nous n'en parlerons point pour la France ; nous ne dirons rien non plus de celles d'Eſpagne ni d'autres Roïaumes. En general, ces animaux different conſiderablement ſuivant les differens endroits où ils habitent ; par exemple en Egypte, les Brebis ſont beaucoup plus groſſes qu'en Grece : en Ethiopie elles n'ont point de laine ; mais elles portent des poils heriſſez comme le Chameau : il y a pluſieurs endroits où elles ont des queuës ſi groſſes & ſi peſantes, qu'elles ne peuvent preſque ſe remuer : en Aſie on en voit de rouges, en Ecoſſe de jaunes qui ont les dents de couleur d'or, & la chair & la laine de couleur de ſaffran, quoiqu'elles ſoient très-petites ; dans l'Iſle de Chio on fait d'excellens fromages avec leur lait : en Affrique les Beliers & les Brebis naiſſent tous avec des cornes, & dans le Pont ils n'en ont jamais.

Il y a au Perou de certains Moutons plus hauts que des ânes, ils portent ordinairement deux cens livres peſant, & ſervent à voiturer la mine aux lieux où on la purifie. Les Brebis du Perou & celles de l'Iſle de Saint-Laurent, portent à chaque fois trois ou quatre petits. Vers le Cap de Bonne Eſperance il y a des Moutons qui n'ont point de laine, mais du poil comme les

Chévres : il y en a auſſi dans l'Iſle de Candie qui ont les cornes tournées en vis. La ſeule queuë de ceux de la grande Iſle de Madagaſcar peſe quinze ou ſeize livres, ce qui n'eſt preſque rien en comparaiſon de celles des Moutons de Tartarie, qui ſont ſi groſſes, qu'elles peſent quelquefois quatre-vingt livres. Ceux de l'Indoſtan ont auſſi la queuë large & peſante, & la laine fort courte & très-fine. Il y en a d'autres en Perſe dont la laine eſt pareillement très-fine, mais elle tombe toute en certaine ſaiſon.

Il y a encore ce qu'on appelle *Moutons de cinq quartiers*, qui ſont une ſorte de bêtes à laine d'Afrique, qui ne ſont differens de nos Moutons qu'aux cornes & en la queuë ; la graiſſe eſt toute en la queuë qui eſt large, ronde & s'allonge à meſure que la bête s'engraiſſe.

Le *Vigogne* eſt auſſi une eſpece de Mouton qui vient du Perou : ils ſont plus hauts qu'une Chévre, de couleur fauve, & ſi legers à la courſe qu'il n'y a point de levrier qui les puiſſe atteindre ; ils paiſſent ſur le haut des Montagnes & auprès des neiges : il nous vient d'Eſpagne pluſieurs ſortes de laines de ces animaux ; on en fait de fort bons chapeaux : la Vigogne rouge eſt beaucoup plus eſtimée que la blanche.

Le *Pacos* eſt un autre animal qui vient auſſi du Perou, & qui reſſemble beaucoup au Vigogne ; il eſt aprivoiſé, fort délicat, a peu de chair, beaucoup de laine, & elle eſt extrêmement fine ; on s'en ſert ſouvent en Medecine. Revenons à nos Moutons.

De l'hebergement des Brebis, du Berger, de ſes ſoins & des Chiens.

Vôtre Troupeau étant choiſi ſuivant les regles des deux Articles précedens, vous aurez une ou pluſieurs Bergeries pour les heberger, & un ou pluſieurs Bergers pour les ſoigner.

Nous avons parlé des Bergeries, ci-devant, pages 35 & 36 : ainſi il reſte ſeulement à dire qu'il faut qu'elles ſoient baſſes de plancher, chaudes, pavées en pente pour faciliter l'écoulement des urines, & qu'on doit mettre les Beliers dans une étable ſeparée ; car hors le temps de l'accouplement il ne faut jamais les laiſſer avec les Brebis, ni à la maiſon ni aux champs : on met auſſi les jeunes Agneaux ſéparément de leurs meres, quand ils ſont un peu forts juſqu'à ce qu'ils ſoient tout-à-fait ſevrez, afin qu'ils ne les tirent point continuellement.

Quant au Berger, il faut le choiſir vigilant, robuſte & alerte ; mais cependant, doux, patient & affectionné pour ſes Oüailles, car elles donnent aſſez de peine à qui les garde : qu'il ſoit fidele, pour ne point mettre ſur le compte du loup toutes les Brebis que le Maître aura de manque : il fera ſouvent la revûë de ſes Moutons tant à la maiſon qu'aux champs, pour voir s'il n'y en a point d'égarez, panſer ceux qui ſe trouveront malades, les ſeparer du Troupeau, avoir ſoin de ne point laiſſer manquer de litiere ni de fourrage en Hyver, de nettoyer les Bergeries, de choiſir à ſes Brebis de bons Beliers, & ſur tout de bien ſoigner les meres dans le temps qu'elles agnelent & de bien entretenir la litierere de tout ſon bétail de bonne paille, ou ſi elle eſt rare dans le Païs, de genêts & de bruyeres les plus douces.

Les Chiens de Berger doivent être vifs, forts, alertes & hardis, pour bien

bien défendre le Troupeau du loup tant le jour que la nuit ; pour cet effet on les armera d'un bon collier garni de pointes de cloux. Un Chien de Berger doit être jeune, c'eſt-à-dire âgé d'un an, de groſſe taille, fort velu, les yeux & les narines noires, les lévres d'un rouge obſcur, les dents aiguës, la tête & les oreilles grandes, plates & panchantes, le front & le coû gros, les jambes grandes, les doigts bien partagez & larges d'entre-deux, les ongles durs & courts, la queuë groſſe & tout le corps bien formé, la voix groſſe & tonante, une grande gueule de couleur fauve, & qu'il ſoit blanc pour qu'on le diſtingue, même entre chien & loup. Les chiens qu'on exerce quelquefois à la Chaſſe ne valent rien pour garder les Brebis, parce qu'ils n'ont l'inſtinct qu'à chaſſer, & negligent le Troupeau. Il faut toûjours donner à manger aux chiens de Berger parmi le Troupeau même, ſoit aux champs ou à la maiſon ; on les nourrit de gros pain, & quelquefois on leur jette des os à ronger pour leur affermir les dents, leur faire bonne gueule & les rendre plus méchans ; mais ſur tout il ne faut point leur donner à manger de chair de Brebis ou de mouton, de peur qu'ils n'y prennent goût & ne les tuent, ou ne s'acharnent trop ſur ces bêtes, défaut dont il eſt très-difficile de les corriger : ils ſeront inſtruits à ramener les Brebis égarées & à obéïr vîte à la voix du Maître ; ſouvent on choiſit pour cela de gros mâtins ou des dogues, & il n'y a qu'à les bien nourrir pour que le Troupeau ſoit bien gardé.

Comme les Brebis ſont fort timides, elles s'épouvantent aiſément de toute autre couleur que le blanc, comme ſi quelque loup venoit ſur elle ; c'eſt pourquoi les Bergers s'habillent toûjours de toile ; & c'eſt auſſi pourquoi les Italiens obſervent encore, comme faiſoient les Anciens, de ne faire garder leurs Troupeaux que par des chiens blancs : au reſte, comme les chiennes portent trois mois, quand elles ont mis bas, on ne leur laiſſe de petits qu'autant qu'elles en peuvent nourrir graſſement, & on les met avec leur mere ſur la dure pour les accoûtumer à la fatigue à meſure qu'ils grandiſſent ; on les accoutume petit à petit au collier, à la leſſe, & enfin au collier garni de fer. Il eſt bon que le Berger les excite quelquefois à ſe battre ; mais ſans permettre que le plus foible ſoit tout-à-fait vaincu, de peur qu'il ne ſe rebute & ne devienne moû & lâche. On dit que les Bergers accoûtument les chiens à les ſuivre en leur donnant quelquefois à manger des grenoüilles cuites ou du ſel broyé ; ou bien en leur preſentant un morceau de pain qu'ils ne font que retirer un peu moite de deſſous leurs aiſſelles, ou l'arriere-faix d'une chienne attaché dans un morceau de linge : ils diſent auſſi que jamais aucun chien, quelque méchant qu'il ſoit, ne les attaque ni n'abboye après eux quand ils ont en main l'œil, le cœur ou la langue d'un loup, ou même l'œil d'un chien noir arraché de ſon vivant. Ce qu'il y a de plus ſûr, c'eſt que tous les chiens ſont ſujets à la rage, à la ſquinancie, & à la goute aux cuiſſes : la rage leur vient par les grands chauds & par les grands froids, & les ſymptomes en ſont aſſez ſinguliers ; le chien devient ſec & maigre, ne mange & ne boit point, a même tant d'horreur de l'eau, qu'à ſa ſeule vûë il tremble & ſe heriſſe tout le corps ; il a les yeux rouges & enflammez, le regard de travers, fixe & affreux ; il court, il s'arrête, il revient à droite, à gauche, la tête & les oreilles baiſſées, la gueule fort ouverte, tirant une grande lan-

gue noire & pâle, écumant de la gueule & des naſeaux, la queuë entre les jambes, la tête panchée, l'aboyement rauque, aſſaillant ſans aboyer, & mordant tout ce qu'il rencontre, Maître, bête, arbre, pierre, même ſon ombre; flattant & craignant ſeulement les autres chiens qui le fuïent: ſi-tôt qu'on apperçoit le mal, il faut plonger le chien pendant vingt jours, trois ou quatre fois par jour dans la Mer ou dans l'eau ſalée tiéde, ou le marquer au front avec un fer chaud, & lui faire avaller du jus de bettes avec de la moüelle de ſureau. Pour prévenir le mal, il ne faut jamais laiſſer manquer les chiens d'eau, ſur tout quand il fait bien chaud ou bien froid: on tient qu'ils ſont moins ſujets à la rage quand on leur arrache le nerf de la queuë ou le petit nerf ſemblable à un petit ver plat & rond qu'ils ont ſous la langue. On les traite comme les Brebis pour la goute & la ſquinancie; le remede le plus commun eſt pourtant de leur faire avaller un grand verre d'huile tiéde, puis leur ouvrir la veine des cuiſſes: quand ils ont les oreilles ulcerées de mouches, on les leur frotte avec des amandes ameres broyées; & pour les délivrer des puces, on les frotte d'eau de mer, de ſaumure & d'eau, ou de vieille lie d'huile d'olive: quand ils ont quelque autre maladie, on les traite comme les Brebis.

Un Berger conduit aiſément cent Brebis, & il en peut conduire juſqu'à cent cinquante. Quand il les mene aux champs, il doit être toûjours à la tête, pour qu'aucune ne s'égare ou ne faſſe du dégât, ſoit dans les bleds, vignes ou autres heritages défendus; ſur tout il veillera au loup, & rendra ſes chiens attentifs & alertes: il doit connoître le Païs & la qualité des pâturages, pour profiter de ceux qui ſont les meilleurs ou les plus abondans. Il menera ſon Troupeau dans les endroits qui lui conviennent le mieux, tant pour l'air que pour l'abondance du pâturage: ils aiment à paître ſur les collines, à cauſe de l'air & des herbes odoriferentes qu'ils y trouvent; ils ſe plaiſent aſſez dans les Campagnes, pourvû que l'eau n'y ſéjourne pas; mais ils ne ſe plaiſent & ne profitenr point dans les endroits marécageux ou trop gras, parce que l'herbe qui y croît leur cauſe trop d'humeurs: le Berger doit les mener tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, tant pour les mieux nourrir que pour les divertir par le changement: il eſt bon qu'il joue de temps en temps de la Muſette ou du Flageolet pour les réjoüir; cela leur donne de l'appetit & les rend ſains & dociles.

Il aura ſoin de nettoyer la Bergerie une fois ou deux au plus tous les ans; s'il ne la nettoye qu'une fois l'année, il le fera au mois de Juillet dans les Païs où l'on parque, & à la fin du mois d'Août où il n'eſt point d'uſage de parquer. Si on cure les Bergeries deux fois, c'eſt au mois de Mars & à la fin d'Août qu'il le faut faire; dans les autres ſaiſons, le Troupeau qui eſt ou nouvellement tondu, ou attaqué des froids de l'Hyver, a beſoin de chaleur, & le fumier lui en donne. On mettra dans la baſſe-cour le fumier qu'on tirera des Bergeries, pour qu'il ſe conſomme avec les autres avec leſquels on les mêlera, à moins qu'on n'aime mieux le mettre à part pour l'employer ſeul, comme nous le dirons ailleurs en parlant des amandemens des Terres.

Pour prévenir les maladies du Troupeau, le Berger leur mettra un ſac plein de ſel, pendu dans la Bergerie; les Brebis, en y entrant, iront toutes lécher ce ſac, ſuivant l'inſtinct ordinaire qu'ont tous les animaux pour tout ce qui prévient ou guérit leurs maladies.

Il faut auſſi, pour rendre l'air moins groſſier & plus ſalutaire aux Brebis, parfumer de temps en temps la Bergerie de bois de geniévre, d'encens, ou autres odeurs agréables : on ſe ſert pour le même effet de cheveux de femme ou de corne de Cerf, ou bien d'ongle de Chévres qu'on brûle dans la Bergerie pour en chaſſer les ſerpens, les araignées & autres animaux & inſectes contraires aux Brebis ; pour cela on employe auſſi le galbanum. Les couleuvres ſont encore très-nuiſibles aux bêtes à laines ; on leur fait la guerre à coups de pierres & de bâtons : en s'enfuïant, ſouvent elles ſe levent, ſiflent & menacent en s'enflant le coû ; mais il n'y a rien à craindre : on les attrape preſque toûjours, & on leur coupe la moitié du corps pendant qu'elles ſe cachent la tête dans un trou ; ce reptile fait un grand tort aux Troupeaux, tant Brebis que Vaches, parce qu'il attaque les unes & les autres, les tete, & altere leur lait.

Du naturel des Bêtes à laine.

Les Brebis ſont naturellement fort timides, douces, ſimples, dociles, délicates, très-ſenſibles au chaud & au froid, & fort ſujettes à maladies : ordinairement elles ne paſſent point neuf à dix ans : les lieux ſecs & voiſins de la Mer ſont ceux où elles vivent le plus. Les Beliers vivent aſſez ſouvent juſqu'à quinze ; mais les Brebis qui ont paſſé ſept ans, & les Beliers qui en ont paſſé huit ne ſont plus propres à la generation ; encore eſt-il rare qu'ils y ſoient propres juſqu'à cet âge, & c'eſt ſouvent avant ce temps que les Brebis & les Beliers ne ſont plus bons qu'à être engraiſſez & tuez.

On dit que c'eſt bon ſigne quand les Moutons ſe heurtent la tête l'un contre l'autre au ſortir de la Bergerie ; ce qu'on appelle *coſſer* ou *doguer* ; il eſt pourtant bon que le Berger empêche les Beliers de ſe doguer, parce qu'ils ne peuvent que ſe faire du mal en ſe caſſant les cornes qu'ils s'entrelaſſent ſouvent les unes dans les autres.

Le froid, la neige, les frimats & l'humidité ſont extrêmement nuiſibles aux bêtes à laines : les loups, les ſerpens, les couleuvres, les ours, les aigles, les corbeaux, les chenilles & les abeilles ſont auſſi tous ennemis de ces beſtiaux ; c'eſt pourquoi il faut avoir grand ſoin de les en preſerver dans toutes les ſaiſons, tant à la maiſon qu'aux champs.

De la nourriture & du pacage des Bêtes à laine.

Elles ont deux ſortes de nourriture ; celle qu'on leur donne à la maiſon, & celle qu'elles prennent aux champs.

A la maiſon on les nourrit d'herbes, de foin, de paille & de ſon ; on leur donne auſſi des raves, des navets & des joncs-marins hachez, comme on fait aux vaches, ſuivant ce qui a été dit ci-deſſus en parlant des *Vaches à lait* : la veſce, le ſain foin & la luzerne ſont auſſi très-bons aux Brebis ; & dans la diſette on leur donne des feüilles d'Ormeaux & de Freſne, du cythiſe, des coſſes & feüillages de légumes, des choux, &c.

Quant au pacage des bêtes à laine ; au Printemps, en Automne & en Hyver on ne les mene paître qu'une fois le jour ſur les neuf heures, quand le Soleil a diſſipé la gelée, la froidure & l'humidité qui cauſent aux Brebis des flux-de-ventre, des catares, des peſanteurs & autres incommoditez, & on

les ramene avant le Soleil couché ; & même on les mene l'Hyver aux Champs ; plûtôt pour leur faire prendre l'air, les promener & les divertir, que pour leur faire prendre de la nourriture : c'eſt pourquoi on ne les ſort alors que ſur les dix heures, & on ne les fait boire qu'une fois le jour.

En Eté la choſe eſt differente : c'eſt aux Champs qu'elles prennent toute leur nourriture, & c'eſt la meilleure qu'elles puiſſent avoir. On les y mene en cette ſaiſon deux fois par jour : La premiere dès le grand matin, après néanmoins que la roſée eſt tombée : On les ramene ſur les dix ou onze heures, & après les avoir fait boire, on les enferme dans la Bergerie, ou on les laiſſe repoſer juſqu'à trois heures, qu'on les remene aux Champs juſqu'au coucher du Soleil : alors on les fait boire une ſeconde fois, & on les enferme dans la Bergerie ou dans le Parc.

Il ne faut pas mener paître loin du logis les Brebis qui auront des Agneaux, afin que leur lait ne s'échauffe point, & que les jeunes Agneaux, quand ils ſont aſſez forts pour ſuivre leur mere, ne ſe fatiguent point trop. Il eſt même à propos de donner de bon foin aux meres matin & ſoir, outre ce qu'elles paiſſent aux Champs, afin qu'elles en ayent plus de lait; & donner de bonne veſce moûluë, ou de l'herbe tendre aux jeunes Agneaux pour les fortifier plus vîte.

Le temps de faire traire les Brebis eſt avant qu'elles aillent aux Champs, & auſſi-tôt qu'elles en reviennent ; ce ſeroit manquer au ménage que de ne le pas faire à ces deux temps : Nous parlerons plus amplement des Brebis & Agneaux à l'article ci-après.

Nous avons déja dit que tous les pâturages humides, & encore moins les marecageux, ne conviennent point aux bêtes-à laine : Il leur faut des lieux ſecs, airez & élevez, parce que ces lieux abondent ordinairement en plantes odoriferantes qui leur plaiſent & leur font bon corps, comme le ſerpolet, la marjolaine, le thim & autres ; c'eſt pourquoi on les mene ſur des colines, ou dans de belles Campagnes, dans de beaux Chaumes, ou de belles Jacheres, & même dans de belles & hautes Futayes & des Prairies ſéches ; mais on évite les lieux aquatiques, même ceux où l'eau ſéjourne un peu trop, les forêts & les endroits où il y a des chardons & des ronces ou épines, parce que ces plantes leur donnent la galle & gâtent la laine. Il faut auſſi ne les point faire paître les herbes, ſur leſquelles l'eau aura croupi, ni celles qui auront été battuës d'orage ; ces nourritures les gâtent & les font crever en peu de temps. Il faut même les changer ſouvent de pâturages ; cela les divertit & la nourriture leur fait plus de bien que ne feroit l'herbe du meilleur pâtis s'ils le paiſſoient toûjours. Pour empêcher qu'elles ne ſe dégoûtent de leur nourriture ordinaire, le Berger doit auſſi mêler un peu de ſel parmi leur fourrage ou l'arroſer de ſaumure en guiſe d'huile.

Les grandes chaleurs incommodent fort les Brebis ; c'eſt pourquoi quand on n'a pas ſoin de les en garentir, on les voit preſque toûjours baiſſer la tête, & ſe mettre toutes en un monceau ſans ſonger à paître : ainſi le Berger aura ſoin pendant les chaleurs de les faire toûjours paître à l'ombre, & pendant la Canicule il les conduira le matin du côté du couchant, & l'après-midi au levant ; enſorte qu'en paiſſant elles aïent toûjours le derriere au Soleil, & la tête à l'ombre, parce qu'elles l'ont très-ſenſible au coups de Soleil.

On ſe ſouviendra, comme nous l'avons dit ci-deſſus, que le Berger doit

toûjours veiller qu'aucunes de ſes Brebis ne ſe perde ou ne faſſe du dégât, qu'il en peut conduire juſqu'à cent cinquante, qu'il les doit mener tantôt d'un côté, tantôt de l'autre ; l'après midi ailleurs que le matin, & toûjours dans des pâturages fins ou abondans : on ne les laiſſe gueres pâturer plus de quatre à cinq heures de ſuite ; au bout de ce temps il les menera boire à quelque ruiſſeau, riviere ou autre eau claire non corrompuë, & les remettra enſuite à la Bergerie, pour, après quelque repos, les mener paître une ſeconde fois, ſi c'en eſt la ſaiſon ; & après cette ſeconde pâture, il les fera boire & les ramenera comme le matin.

Quant au Bélier il faut lui donner ſouvent du pain, de l'avoine ou de l'orge ; le chennevi lui eſt encore meilleur, parce qu'il eſt fort chaud & le rend vigoureux, grand, fort & de belle race.

Il ne faut jamais mettre le Bélier avec les Brebis, ſoit à la maiſon, ſoit aux champs, il faut toûjours les en tenir ſéparez hormi le temps que les Brebis ſont en chaleur ; c'eſt auſſi pourquoi bien des gens n'achettent des Béliers que pour cette ſaiſon, & s'en défont après, ou bien ils les font châtrer & les engraiſſent parmi les Moutons pour les vendre ou tuer pour la proviſion du ménage ; après quoi on en achete d'autres à la nouvelle ſaiſon de l'accouplement.

Ce n'eſt pas le tout d'augmenter tous les ans ſon troupeau, comme nous le dirons ci-après, il faut auſſi trier les vieilles bêtes pour s'en défaire : on appelle une Brebis ou un Mouton vieux lorſqu'il a quatre ou cinq ans ; c'eſt vers la fin d'Avril qu'on fait ce triage ; pour lors elles ſont ordinairement maigres, à cauſe que le fourrage dont elles ont été nourries l'Hyver ne leur fait pas tant de bien que le pâturage : on les vend comme on le juge à propos, tondus ou avec leur laine ; mais quand on a de bons pâturages, il eſt plus à propos de les tondre & de les y mettre pâturer pendant quelque temps, pour les vendre enſuite graſſes & charnuës, il n'en coute que la garde, & on les vend beaucoup plus cher, outre la laine que l'on a retirée.

Du temps & de la maniere de faire parquer les Bêtes-à-laine, & du profit du parquage.

Parquer les Brebis, c'eſt leur faire paſſer la nuit dans les Champs, dans un Parc fait de claies que l'on tranſporte où l'on veut.

On parque pour engraiſſer la terre ſur laquelle on met le Parc, ſoit terre labourable, verger, pâtis ou même prairie, quand elle n'eſt point marecageuſe. Le fumier de Moutons communique à la terre des ſels de fécondité qui la ranime, & les Brebis qui ne parquent que pendant des nuits douces ne ſe trouvent que mieux du changement de gîte.

Ce Parc dans lequel on fait coucher les bêtes à laine, n'eſt autre choſe qu'un quarré, grand à proportion du nombre des bêtes qu'on y enferme, dans des grandes claies de bois poſées contre des pieux, & ſoûtenu en dehors par des piquets.

Pour faire ces claies, on prend des petites perches de la groſſeur d'un pouce, de coudrier ou autre bois flexible & leger ; on les entre-laſſe les unes ſur les autres à travers des perches du même bois qu'on choiſit plus groſſes & plus droites : on les appelle *Montans*, & on les met à un bon pied & demi de diſtan-

ce l'un de l'autre : on croiſe les petites perches ſur ces Montans, en començant par le bas ; & quand on en a fait quatre pieds de haut, on y laiſſe un vuide de demi pied, & on recommence au-deſſus à entrelaſſer les perches ſur les Montans juſqu'à la hauteur de cinq à ſix pieds, qui eſt la hauteur ordinaire de chaque claie. Elle a auſſi d'ordinaire ſept pieds de longueur, parce qu'on prend ordinairement des perches de cette longueur ; on peut les faire plus longues en mettant deux perches bout-à-bout l'une de l'autre. Le vuide qu'on y a laiſſé eſt l'endroit où poſent les piquets ; les Montans des deux bouts de chaque claie doivent être plus forts que les autres, parce qu'ils ſoutiennent l'ouvrage : on a ſoin de les lier fortement avec de bonnes harres ou avec de l'ozier. On fait des claies autant qu'on juge en avoir beſoin ſelon l'étenduë du Parc & le nombre des Beſtiaux.

Vos claies étant ainſi faites vous les voiturez ſur le lieu que vous voulez parquer ; & là on fiche d'abord des pieux en terre, d'eſpace en eſpace, en formant le plan du quarré, dans lequel vous voulez enfermer vôtre troupeau : vous mettez vos claies entre ces pieux, en commençant par le bout d'une des quatre faces qu'aura vôtre Parc : on dreſſe ces claies en longueur tout le long des pieux, enſorte que ſi le premier eſt en dedans du Parc, le ſecond ſoit en dehors ; vous continuez ainſi juſqu'à ce que les quatre faces ſoient garnies ; alors pour mieux ſoutenir les claies, on les appuye en dehors avec des piquets de ſix pieds en ſix pieds mis en contre-fiche, & arrêtez à un des montans à l'endroit de la claie qui n'eſt point entrelaſſé : au bas de chaque piquet il y a un trou dans lequel on met un grand coin qu'on enfonce en terre avec un maillet, c'eſt ce qui tient les claies en état.

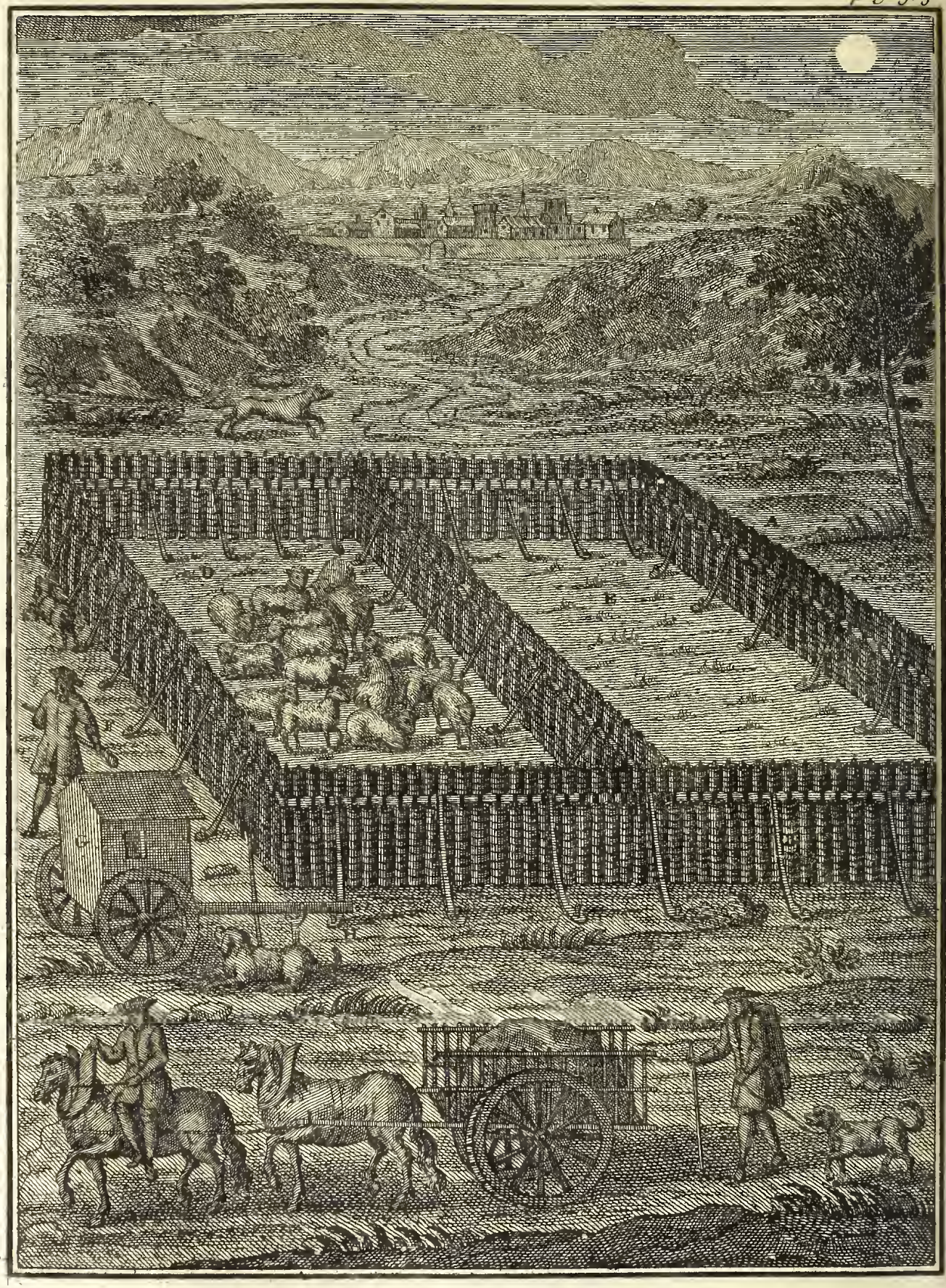
On laiſſe la derniere claie à un coin du Parc, ſans être appuyée, pour y ſervir d'entrée au troupeau. Le Berger a ſoin de les y enfermer le ſoir quand il s'y retire, & de bien aſſûrer cette derniere claie.

Quand on a fait ainſi un premier Parc, on en dreſſe un ſecond tout contre, en ſorte qu'un des côtez du premier ſert de cloiſon pour l'autre, qu'on continuë comme on a dit. C'eſt l'ordinaire de dreſſer ainſi deux Parcs de ſuite, quand on a bien des terres à parquer & un bon nombre de troupeaux à y enfermer : car on les paſſe alternativement de l'un dans l'autre, pour fumer plus de terre bien vîte ; & ce changement ſe fait ſi on veut, deux ou trois fois durant chaque nuit, principalement quand elles ſont longues.

Il faut laiſſer le troupeau dans le premier Parc juſqu'à minuit, puis le faire paſſer dans l'autre à la pointe du jour, où ils reſtent juſqu'à ce que le Soleil ou l'air ait diſſipé la roſée qui eſt très-préjudiciable à ce bétail quand il paît l'herbe qui en eſt moüillée.

Quand les Bergers parquent, ils ont une Cabane ſoûtenuë ſur des roulettes, qu'ils conduiſent là où ils veulent ; elle leur ſert de retraite pour coucher, & leurs chiens veillent à la garde de leurs Moutons, contre l'inſulte des loups : c'eſt hors du Parc que le Berger ſe place avec ſa roulette & ſes chiens.

Quand c'eſt un Pâtis ou Prez qu'on parque, il n'y a aucune façon à y faire devant ni après le parquage ; mais quand c'eſt une terre à labour ou un Verger, il faut qu'elle ait eu deux ou trois façons avant que d'y parquer, le fumier y pénétre mieux, fait un effet meilleur & plus prompt, & il en faut beaucoup moins : & lorſque le Parc eſt retiré du champ ou du verger, il faut y donner


A
B
D
E
F
G

auſſi-tôt un leger labour, afin que les ſels de l'engrais que les Moutons y ont laiſſé, ne ſe diſſipent point.

On parque depuis la ſaint Jean juſqu'à la ſaint Denis ou la ſaint Martin, & plus tard ſelon que la ſaiſon & le climat le permettent. Pendant tout le temps que les Brebis parquent, le Berger doit avoir ſoin de les traire le ſoir, afin que le lait ne ſoit point perdu, & il le fera porter à la maiſon par un petit garçon.

Voici une figure d'un Parc dreſſé & de tout ce qui a coûtume de l'accompagner.

Explication de la Planche.

A *Claies dreſſées.*
B *Piquets en contrefiche qui ſoûtiennent les claies.*
C *Eſpace vuide où les piquets ſont arrêtez.*
D *Parc où ſont les Moutons.*
E *Autre Parc où ils doivent paſſer, après qu'ils ont fumé ſuffiſamment le terrain de l'autre Parc.*
F *Berger.*
G *Cabane du Berger avec ſon équipage.*
H *Chiens du Berger.*

De la Tonte des Bêtes à laine.

En France, où nous ne faiſons qu'une tonte par an, on tond les Brebis & les Moutons au mois de May plus ou moins tard ſuivant la chaleur, & les Agneaux dans le mois de Juillet. Avant ce temps ils n'ont pas de quoi tondre; ſi on tondoit les Brebis ou Moutons avant ou après le mois de May, où ils auroient trop froid auſſi-tôt qu'ils auroient perdu leur toiſon, ou ils n'auroient pas aſſez de temps pour ſe revêtir avant l'Hyver.

Pour faire la tonte, il faut toûjours choiſir un beau jour ſans vent. La veille ſur le ſoir on lave tout le troupeau bête après bête, dans une riviere ou ruiſſeau bien clair; l'eau de mare ſeroit trop ſale pour cet effet; & pour que la laine ne ſe gâte point la nuit dans la Bergerie, on y met une litiere toute fraîche: le lendemain jour de la tonte, le Berger doit avoir ramené ſon troupeau dans la Bergerie ſur les huit heures du matin, pour qu'on faſſe la tonte; on prend chaque Brebis, Mouton ou Agneau l'un après l'autre, on le lie par les quatre pieds, on l'étend ſur une nape ou ſur un van, & avec de bonnes forces (qui ſont de grands ciſeaux) on lui coupe toute la laine le plus près de la chair qu'il eſt poſſible. Si on ne les a pas tondu toutes avant l'heure de retourner au pâturage, on remettra le reſte au lendemain. Après que les Brebis ſont tonduës, il eſt bon de leur paſſer la main ſur le dos pour les fortifier, on les frotte de vin & d'huile de noix mêlez enſemble, il y en a qui les frottent de ſuie de cheminée ou de charbon pilé afin que les mouches ne les incommodent point.

Si on leur a fait quelques cicatrices en les tondant, il n'y a qu'à les frotter avec du vieux oing ou du ſain-doux, ou bien de la térébentine & de l'huile d'olive. D'autres mettent le ſain-doux ou bien de la cire dans le vin & l'huile de noix dont nous avons parlé ci-deſſus, & cet onguent dont ils frottent le corps de la Brebis tonduë, empêche qu'elle n'ait la gratelle ni la gale, & la laine en revient plus longue, plus douce & plus touffuë: l'eau de la mer fait le même effet quand on eſt à portée d'y plonger les Brebis nouvellement

tonduës : ou bien on prend du jus de lupins cuits, de la lie de vin vieux & de la lie d'huile d'olive, ou de la vieille huile d'olive ; on mêle tout cela à doſe égale, & on en frotte les Brebis nouvellement tonduës pendant trois jours : Quand cet onguent manque il eſt aiſé d'en refaire d'autre ; ou bien ſervez-vous d'eau de pluie gardée depuis long-temps dans un tonneau découvert ; mettez-y du ſel & un peu de boüillie & frottez-en vos Brebis. Tous ces remedes topiques & faciles, guériſſent les coupures, préviennent la gale & la gratelle, & font que la toiſon en revient plus belle.

Il eſt très-rare en France de tondre les Moutons plus d'une fois l'an : Quand on tond deux fois, la premiere tonte ſe fait au mois de Mars, & la ſeconde au mois d'Aouſt ; mais la laine de la ſeconde tonte n'eſt jamais ſi bonne que celle de la premiere. Dans le Piedmont on tond les Brebis trois fois, en Mars, Juillet & Novembre : Dans les païs Septentrionnaux, au contraire, il n'y a qu'une tonte & on ne la fait qu'au mois de Juillet, mais toûjours par un temps chaud, car le moindre froid morfondroit les Brebis, & leur donneroit la toux qui leur eſt très-dangereuſe.

Il n'y a rien de certain ſur la quantité de laine que chaque Brebis donne ; les unes fourniſſent plus & les autres moins.

Il faut ſeulement avoir bien ſoin de la mettre dans un lieu bien airé & propre, afin que les Mîtes & autres vermines ne s'y mettent point.

La laine blanche eſt toûjours la plus eſtimée, parce qu'elle reçoit toutes ſortes de couleur : La laine qui eſt tombée avant la tonte, & celle qu'on prend ſur une bête morte, ou même ſur une bête malade, n'eſt pas ſi bonne, & eſt plus ſujette à vermines que celle que l'on a tondu ſur une bête ſaine. Nourriſſez bien vôtre troupeau pour que la laine ne tombe point avant la tonte ; & donnez-lui ſouvent de la litiere fraîche, pour que la fiente ne gâte point la laine. Le Berger doit auſſi être attentif à la conſerver, en empêchant que ſon troupeau n'aille ſe déchirer contre les bois, haies, buiſſons, ronces & chardons.

De l'engrais des Bêtes-à-laine.

On ne choiſit pour engraiſſer, que les Brebis & les Moutons dont on veut ſe défaire ; car les Brebis n'ont point beſoin de tant de graiſſe pour être fécondes ; au contraire, il faut qu'elles ſoient un peu maigres, pour mieux retenir. D'ailleurs un troupeau engraiſſé eſt en danger de périr, ſur-tout pendant l'Hyver, parce que la graiſſe ne lui étant venuë que par une nourriture contraire à ſon naturel, comme de lui faire paître la roſée & de le faire beaucoup boire, la bonté du tempéramment peut bien ſupporter pendant quelque-temps les mauvais effets de cette nourriture ; mais ils ne peuvent point réſiſter long-temps à cet embonpoint forcé ; c'eſt pourquoi on s'en défait toûjours avant le mois de Mars, la chaleur naiſſante les feroit crever.

Si c'eſt l'Eté qu'on veut engraiſſer les Brebis & Moutons, il faut que tous ceux qu'on deſtine à l'engrais ſoient mis dans une Etable ſéparée, & donnez à un Berger particulier qui les menera aux Champs ſi-tôt que le jour paroîtra, & avant que la roſée ſoit paſſée. Les Brebis qui paiſſent l'herbe qui en eſt encore moüillée, engraiſſent en peu de temps ; au contraire, des bêtes à laine qu'on veut garder, à qui il ne faut jamais de roſée, point ou très-peu de boiſſon, & le moins qu'il eſt poſſible d'humidité. Le Berger aura encore ſoin de faire boire

ſouvent

souvent celles qu'on veut engraiſſer, & de les mener glaner dans les Champs auſſi-tôt que le bled en aura été levé.

Il ramenera ſon troupeau ſur les huit heures du matin, avant que le chaud commence, car rien ne nuit plus à l'engrais que la chaleur; il les fera beaucoup boire avant que de les enfermer, & leur donnera même de temps en temps quelque choſe, comme du ſel pour les exciter à boire beaucoup & ſouvent: Il les reconduira aux Champs ſur les trois heures juſqu'à la nuit, qu'il les fera auſſi boire le plus qu'il pourra, & les ramenera.

Trois mois de ces ſoins ſuffiſent pour engraiſſer les Moutons & Brebis: on commence ce régime au mois de May pour ceux qu'on veut vendre de bonne heure, & au mois de Juillet pour ceux qu'on veut vendre plus tard, car au bout des trois mois c'eſt le vrai temps de les vendre; ils ont de l'embonpoint, & la chair eſt d'une bonne ſubſtance: au-lieu que quand on les laiſſe trop languir & qu'ils paſſent par exemple l'Hyver, après cet engrais précipité, les humeurs qui ſe ſont amaſſées leur gâtent le foye & les font mourir de langueur.

Quand c'eſt l'Hyver que vous voulez avoir des Brebis & Moutons gras, on les met dans une Etable à part à la fin de Septembre, on les y nourrit de bon foin, d'avoine & de pelotes de farine d'orge, ou d'autres grains, & on les fait boire beaucoup en leur mettant un peu de ſel dans leur eau. Pour ménager vos fourages, vous pouvez encore engraiſſer vos Brebis avec des raves & naveaux, ou du ſain-foin d'Hyver, dont nous avons parlé ci-deſſus au chapitre des Vaches.

On engraiſſe les Béliers avec ces naveaux, & le ſain-foin d'Hyver; ou bien on les engraiſſe comme nous avons dit ci deſſus, en les menant aux Champs avec les Brebis que l'on veut engraiſſer l'Eté. Il faut ſeulement ſe ſouvenir que les Béliers doivent être châtrez ou tournez, avant que d'être mis à l'engrais.

ARTICLE II.

De la Propagation de l'eſpece des Bêtes à laine.

Les Brebis ſont en chaleur depuis la Touſſaints juſqu'au mois d'Avril; enſorte que comme elles ont ſix mois à y être, il y a auſſi ſix mois de l'année pendant leſquels elles agnelent. Les Béliers ſentent parfaitement bien quand elles ſont en amour, & elles portent cinq mois. Quoiqu'elles n'entrent en chaleur que vers la Touſſaints, cependant les Béliers ſont ſi chauds qu'ils les voient & les font retenir en tout temps quand on les laiſſe libres; mais le froid fait périr les Agneaux qui naiſſent avant la fin de Decembre; c'eſt pourquoi on ne fait accoupler les Brebis que vers la fin de Juillet, ou au mois d'Aouſt, afin qu'elles donnent des petits à la fin de Decembre & en Janvier; ce ſont-là les Agneaux de primeur; & l'on continuë à en avoir plus communément dans les mois ſuivans.

Nous avons parlé ci-deſſus du choix du Bélier, & nous avons dit qu'il n'étoit bon qu'à trois ans, qu'il n'en devoit pas paſſer huit, & qu'il ne faloit pas lui donner plus de trente ou au plus cinquante Brebis.

Quant aux Brebis, nous avons auſſi dit, qu'elles n'étoient bonnes que depuis deux ans juſqu'à ſept : Nous avons encore dit comment il faloit choiſir & la Brebis & le Bélier, ainſi on n'a qu'à recourir à ces articles.

On ne laiſſe le Bélier avec les Brebis que pendant le temps qu'il leur faut pour concevoir, & cela pour deux raiſons : la premiere, afin que l'on ſoit ſûr du temps de l'accouplement, & que les Agneaux ne viennent pas plûtôt qu'on ne voudroit, à cauſe du froid, qui en fait beaucoup périr, ou qui empêche qu'ils ne ſe fortifient. La ſeconde, afin de ménager le Bélier & les Brebis même, qu'il tourmenteroit toûjours. Il faut bien nourrir le Bélier dans le temps qu'il travaille.

Ce temps doit ſe régler ſuivant la prudence du Maître. S'il eſt à portée de tirer un grand profit de ſes Agneaux, il fera ſaillir ſes Brebis dès le mois d'Aouſt, & même dès la mi-Juillet, pour avoir des Agneaux de primeur, vers Noël & les Rois, dont il tirera de bon argent, parce qu'ils ſont rares alors : c'eſt ainſi qu'on en uſe aux environs de Paris, & proche des autres grandes Villes où il y a du débit : au contraire s'il n'y en a point, pour que ces Agneaux ne courrent pas tant de riſque, & que leurs meres profitent mieux, ne les livrez au Bélier qu'au mois de Novembre ; vous n'aurez que de beaux Moutons & des Brebis bien ménagées & les Agneaux qui en viendront, naiſſans dans une belle & fertile ſaiſon, croîtront à ſouhait : Auſſi-bien vaut-il mieux nourrir les Agneaux pour multiplier le troupeau que de les vendre ; c'eſt une regle generale d'Economie champêtre, & il y a plus de profit à élever les Beſtiaux que de les vendre petits.

Le temps le plus ordinaire pour faire ſaillir les Brebis eſt au mois de Septembre, afin d'avoir des Agneaux en Fevrier : On juge ce temps ſi propre pour la multiplication, que la plûpart des bons Economes ne ſouffrent point de Bélier parmi leurs Brebis avant le mois de Septembre, & ſi-tôt qu'elles ſont pleines ils ſe défont de tous les mâles, pour en racheter d'autres de taille & de couleur heureuſes, vers la fin d'Aouſt de l'année ſuivante.

Pour rendre les Béliers vigoureux & chauds, on leur donne tous les jours une demie livre de pain d'avoine & de graine de chanvre. Quand on veut avoir des Agneaux primes, on donne de cette même nourriture aux Brebis qu'on veut échauffer & livrer de bonne heure au Bélier. Il y a des gens qui croient qu'elles retiennent mieux dans les décours de Lune qu'en tout autre temps.

Les Anciens diſoient que pour avoir des Agneaux mâles, il faut faire ſaillir ſes Brebis par un temps ſec, quand le vent de Biſe ſouffle & le nez des Bêtes tourné droit au vent : qu'au contraire elles ne font que des femelles, quand elles travaillent ainſi le nez tourné à un vent de Midi ſoufflant par un temps humide.

Au ſurplus il faut faire boire de l'eau ſalée à la Brebis & au Bélier, quelques jours avant leur accouplement ; le mâle en fera mieux ſes fonctions, & la femelle en retiendra mieux ; mais il ne faut plus lui en donner quand elle eſt pleine, car elle avorteroit.

Quelques gens diſent encore que les Agneaux viennent de la couleur dont eſt la langue de leur mere pendant qu'elles les porte ; blancs, noirs ou bigarez, ſelon la couleur de la langue.

Quand le temps approche que la Brebis doit agneler, il faut y être attentifs jour & nuit, parce que ces animaux travaillent beaucoup pour mettre bas leur

fruit. L'Agneau vient quelquefois de travers, ou les pieds devant; l'un & l'autre courent risque de la vie si on ne les aide. On prétend qu'en faisant avaller à la Brebis qui angele, trente-six grains d'antimoine préparé en poudre dans un verre d'eau, cela facilite beaucoup sa délivrance.

Aussi-tôt que l'Agneau est né, on le léve, on le tient droit sur ses jambes, & ensuite on l'approche de sa mere pour l'accoûtumer à la connoître & à la téter. Il faut auparavant, avoir tiré & jetté le premier lait de la mere, il seroit pernicieux à l'Agneau, parce que c'est un lait gâté pendant le travail de la mere.

Il faut enfermer la Brebis deux jours avec son Agneau, afin de le tenir chaudement, & qu'il apprenne à la connoître.

Toutes les Brebis qui auront agnelé seront enfermées & nourries pendant quatre jours avec de bon foin & du son mêlé d'un peu de sel; & on leur fera boire de l'eau tiéde qu'on aura blanchie avec un peu de farine de millet ou de froment.

On leur donnera encore des feüilles d'ormes ou de fréne qu'on aura amassées dans la saison: bien des gens de Campagne ne prennent point cette précaution. Le regain qui est un foin de l'arriere-saison leur est encore merveilleux.

On les nourrit aussi de cytise ou de cossats de vesces & de pois. L'orge leur est encore fort salutaire, ainsi que les féves pilées avec leurs cosses, ou les pois chiches, s'il y a plus d'œconomie à leur en donner qu'à les vendre.

Au bout de quatre jours on menera la mere aux Champs avec les autres; mais on ne la menera pas loin pour ne point échauffer son lait, car il rendroit l'Agneau galeux.

La litiere ne leur manquera pas; & tous ces soins s'observeront dans la Bergerie particuliere, ou on aura mis la Brebis, ou du moins dans l'endroit de la Bergerie destiné pour y mettre les Agneaux séparément d'avec le reste du troupeau.

S'il y a quelque Agneau qui n'approche point de sa mere pour teter, il faut l'y porter, lui frotter les lévres avec du beurre & du sain-doux, & y mettre du lait.

Si-tôt que l'Agneau commencera de connoître sa mere, on pourra la laisser aller aux Champs avec les autres, tandis que son petit sera tenu bien chaudement sans sortir de la Bergerie: quand il aura pris un peu de force & qu'on le verra bondir & demander par là un peu plus de liberté, on peut lui en accorder en le mettant dehors, soir & matin pour teter sa mere avant que d'aller aux Champs, & après qu'elle en est de retour.

Et enfin, lorsque l'Agneau sera assez fort pour manger un peu de son ou de foin, tandis que sa mere sera aux Champs, on lui en donnera du plus menu & du meilleur pour l'amuser & l'empêcher de bêler.

Tous les Agneaux seront renfermez ensemble dans une Bergerie particuliere, ou du moins dans un coin de la Bergerie, séparez de leurs meres par des claies faites exprès: & ce lieu sera un peu obscur & garni de bonne & fraîche litiere.

Bien des gens donnent aux jeunes Agneaux, outre le lait de leur mere, de l'avoine, de la vesce mouluë, du sain-foin, de l'herbe, des feüilles de saule ou de peuplier, ou bien de la farine d'orge; tous ces alimens leur sont bons, & ils n'en valent que mieux quand ils sont bien nourris. Il leur faut de petites auges & de petits atteliers proportionnez a leur hauteur pour qu'ils ne gâtent

point ce qu'on leur donnera à manger.

Voici encore une autre nourriture qui leur réuſſit très-bien : les pois ſont très-nourriſſans ; on en fera cuire de maniere qu'ils ne ſoient pas réduits en pâte, puis on les mettra dans du lait de Chévre ou de Vache ; on fera prendre cette nourriture aux Agneaux après les avoir fait un peu jeûner, pendant que les meres ſont aux Champs : on verra en peu de temps qu'il n'y a rien de plus propre à les engraiſſer & faire profiter. S'ils ſont d'abord difficulté d'en prendre, il faut les y accoûtumer en leur faiſant avaller cette nourriture avec le doigt, & en leur trempant le bout de la mâchoire dans la jatte où ſeront les pois & le lait. Si on n'a point de pois, les féves ſeront bonnes ; mais il faut ôter cette mangeaille avant que les meres ſoient revenuës des Champs ; car elles auroient bien-tôt avallé tout : on éleve de cette maniere particulierement les Agneaux primes, & en peu de temps on les rend à peu de frais aſſez forts & aſſez gras pour être vendus le double des Agneaux ordinaires.

La mere de famille après avoir examiné elle même tous ſes Agneaux venus en ſaiſon ordinaire, envoyera à la boucherie les plus foibles & gardera les plus forts, les plus beaux & les plus chargez de laine, pour multiplier ſon troupeau ou remplacer les morts & les malades.

Les Agneaux d'une premiere portée ne ſont jamais ſi beaux que les autres ; c'eſt pourquoi on les vend ordinairement au lieu de les garder, car il vaut beaucoup mieux avoir peu de Moutons qui ſoient beaux, que d'en avoir beaucoup qui ſoient foibles & petits.

On ne ſongera point à conduire les Agneaux aux Champs qu'à la fin du mois de Mars ; & ils demeureront par conſequent depuis qu'ils ſont nez, dans les Etables juſqu'à ce temps-là, ſans en ſortir que le matin & le ſoir, pour teter leurs meres au retour des Champs. Une neige fonduë, une gelée du Printemps, une giboulée, un vend froid, tout cela détruiroit tous les Agneaux, ſi on les menoit aux Champs avant que toute la ſaiſon des frimats ſoit paſſée.

Le mois d'Avril étant venu, on ne fera point de difficulté d'envoyer les Agneaux aux Champs avec leurs meres, & ſur la fin de ce mois eſt la ſaiſon de les ſevrer en les ſuppoſant nez à la fin de Fevrier.

Les beaux jours d'Avril étants venus, même dès la fin de Mars quand les Agneaux ont environ un mois, ſi les gelées ſont paſſées, c'eſt ordinairement le temps qu'on commence à mener paître les Brebis avec leurs Agneaux, ſuppoſez qu'ils ſoient aſſez forts pour cela ; il ne les faut mener d'abord qu'autour du logis vers les chemins où il y ait de la verdure.

Ceux qui veulent tirer un double profit de leurs Brebis, ne menent point les Agneaux paître avec leur mere ; ils les tiennent enfermez dans une Etable ſéparée, les envoyent aux Champs ſéparément, & ne les menent pas loin de peur qu'ils ne s'échauffent : On trait dès le matin les Brebis, & pour tirer ce qui leur reſte de lait on lâche les Agneaux après elles : on en fait de même le ſoir au retour des Champs. On a ſoin de ramener les Agneaux de meilleure heure que les Brebis, afin d'éviter la confuſion : on les enferme dans leur Etable, & on les lâche auſſi-tôt qu'on a trait leurs meres ; ils ne manquent point de tirer encore ce qui reſte de lait, & il leur ſuffit alors pour les maintenir en bon corps. Le Maître du troupeau profite du lait pour faire du fromage.

Voilà comme il faut en agir, jusqu'à ce que les Agneaux soient entierement sevrez & qu'ils ne se soucient plus de teter ; pour lors on les mene paître pêle-mêle avec les Brebis.

La Brebis allaite son Agneau sept à huit semaines, & quelquefois davantage si on le lui laisse : c'est ordinairement à un mois ou à six semaines qu'on les sevre.

Au surplus on ne doit jamais craindre ni que la Brebis abandonne ou méconnoisse son Agneau, ni que l'Agneau ne reconnoisse point sa mere, ou qu'il en aille teter ou suivre une autre ; il n'y a point d'animal qui reconnoisse si particulierement celle de qui il tient la vie ; & c'est quelque chose de surprenant de voir qu'entre quatre cens Brebis, chaque petit Agneau à quelque âge & en quelque temps que ce soit, distingue sa mere à son bêlement, & qu'ils ne cessent point eux-mêmes de bêler jusqu'à ce qu'ils l'ayent trouvée.

Pour faire avoir bien du lait aux meres Brebis, il n'y a qu'à les bien nourrir, sur-tout de sain-foin, de raves, de navets & de joncs-marins dont j'ai parlé au Chapitre des Vaches.

Des Agneaux qu'on veut élever, temps & maniere de les châtrer.

Nous avons déja dit qu'il ne falloit point garder les Agneaux de la premiere portée d'une Brebis, parce qu'ils sont toûjours foibles : au surplus, on choisit pour garder, ceux qui sont les plus forts, les plus chargez de laine & qui viennent de la plus belle race, & des plus jeunes Brebis. On les prend presque toûjours blancs, ou au plus un noir contre dix blancs, parce que la laine noire ne se vend pas si bien. Quant au nombre qu'il en faut garder, cela dépend de la prudence du Maître, qui peut trouver moins de profit à les vendre, qu'à les élever pour peupler ses Troupeaux, en faire de nouveaux pour peupler des Fermes, ou en donner à Cheptel ; car au reste on est à present bien revenu de la superstitieuse attention qu'avoient nos vieilles ménageres à avoir toûjours leurs bêtes blanches en nombre impair.

Il faut châtrer tous les Agneaux mâles qu'on veut élever, sans quoi ce seroit autant de Beliers qui ne croîtroient que médiocrement, & ne feroient que s'entrebattre & se détruire l'un l'autre ; d'ailleurs la chair de Beliers n'est jamais à beaucoup près si délicate ni si grasse que celle du Mouton, à cause de l'ardeur continuelle qui consume toute la nourriture que prend le Belier ; c'est pourquoi on châtre tous les Agneaux mâles, à moins qu'on ne juge à propos d'en reserver un ou deux tout au plus, pour servir de Belier quand on juge à propos d'en avoir.

On ne doit point châtrer les Agneaux qu'ils n'ayent cinq à six mois ; & pour faire cette operation, il faut qu'il ne fasse ni trop chaud ni trop froid ; le chaud cause la gangrene, & le froid empêche la guérison de la plaie : il y a deux manieres de châtrer les Agneaux ; la premiere & la plus commune se fait par l'incision, à travers de laquelle on fait tomber les testicules qui se détachent d'eux-mêmes en serrant la bourse entre les deux doigts : l'autre se fait sans incision, en prenant dans le lac d'un cordeau les testicules que vous serrez jusqu'à ce que le lac les ait détachées, ce qui suffit pour rendre l'Agneau impuissant : si-tôt que l'operation est faite, de quelque

maniere qu'on s'y ſoit pris, frottez la partie affligée avec du ſain-doux, afin qu'elle n'enfle point; & pour diſſiper la triſteſſe & le dégoût que l'Agneau pourra avoir pendant un jour ou deux, donnez-lui du foin haché mêlé avec du ſon.

ARTICLE III.

Des maladies des bêtes à laine.

Comme elles ſont fort délicates, elles ſont auſſi ſujettes à bien des maladies : elles leur viennent ou des temperatures de l'air qui leur ſont contraires, ou de la mauvaiſe nourriture & de la negligence du Berger; c'eſt pourquoi il doit veiller continuellement à les gouverner ſuivant leur naturel, à les défendre du froid, de l'humidité & de tout ce qui leur eſt contraire, à ne leur donner que de bonne nourriture; & pour prévenir leurs maladies, il aura ſoin, comme nous l'avons dit ailleurs, de leur faire bonne litiere fraîche, haute & menuë, de leur mettre un petit ſac plein de ſel ſuſpendu dans la Bergerie, de la nettoyer à propos, de la parfumer de temps en temps d'odeurs agreables & ſaines; & ſur tout il aura grand ſoin de les éloigner des eaux croupies & des pâtures & lieux battus d'orages ou de ravines : car ce ſont-là les cauſes ordinaires de leurs maladies qui ſont ſouvent quarante jours à ſe declarer.

Pour maintenir les Brebis en ſanté, les Bergers leur donnent des baies de laurier ſeches avec du ſel; on leur en donne depuis qu'elles ont agnelé, juſqu'à ce qu'on les faſſe ſaillir; cette nourriture les engraiſſe, les rend ſaines & abondantes en lait; mais on ceſſe de la leur donner ſi-tôt qu'elles ſont pleines, parce que ſi on la leur continuoit elles ſeroient en danger d'avorter. On donne auſſi de ces baies dans du ſon aux Agneaux qui commencent à manger, afin qu'ils prennent un bon corps; mais il faut les laiſſer boire peu. Le Berger doit donner un peu de ſel à ſes beſtiaux deux heures avant que de les mener aux champs, & il ne doit les laiſſer boire qu'après deux bonnes heures de pâturage, autrement le ſel pourroit rendre les Brebis malades, loin de leur faire un bon effet.

Quand les Brebis ſont malades, il faut les ſéparer; car preſque toutes leurs maladies ſont contagieuſes; & il faut parfumer les Bergeries & donner aux bêtes ſaines, du ſel & un quart de ſoufre mêlez enſemble, pour les purger & les preſerver de la contagion.

Leurs ſignes ordinaires de maladie, ſont quand les Brebis ont la tête lourde, les yeux troubles, qu'elles paiſſent negligemment, qu'elles ne bondiſſent point, qu'elles marchent lentement, qu'elles cherchent les écarts, l'ombre & la ſolitude, qu'elles chancelent en marchant, qu'elles ſe couchent, qu'elles reviennent après les autres; le Berger ne ſçauroit être trop attentif à tout cela.

Voici un remede general qui leur eſt excellent auſſi-bien que pour toutes ſortes d'autres animaux, chévres, chiens, vaches, chevaux, &c. Prenez une livre d'antimoine & autant de ſalpêtre, faites-les pulveriſer enſemble, mettez-y le feu dans un pot de fer ou autre vaiſſeau de métail; après que cela aura bien boüilli, jettez-y de l'eau ou du vin; lavez bien le tout, il reſte-

ra une certaine matiere comme un verre épais & obſcur, qu'on appelle *Foye d'antimoine:* le plus court eſt d'en acheter; on en trouve dans toutes les grandes Villes, chez les Droguiſtes & Epiciers: prenez donc une once de foye d'antimoine, enveloppez-le dans un linge, mettez-le tremper dans une pinte de vin, le blanc eſt le meilleur, & mêlez-y huit dragmes de ſéné; vous y pouvez mettre du ſucre, de la noix muſcade & autres épiceries chaudes; car les maladies des animaux paiſſans viennent preſque toutes de froid & d'humidité. Quand vous n'y mettriez point d'épicerie, le remede ſera aſſez bon ſans cela, on l'a éprouvé en toutes façons: vous laiſſerez tremper la drogue vingt-quatre heures, ou bien la ferez boüillir l'eſpace de trois ou quatre *Miſerere:* donnez-en un demi-ſeptier à chaque Brebis, pareille doſe aux petits animaux; aux grands, comme vaches & chevaux, une pinte: tenez l'animal dans un lieu chaud, tenez-l'y tout le jour & bien couvert, ſans manger qu'au ſoir, il ſe purgera par haut & par bas; ſi les Brebis ont la gale & la rogne, tout ſortira au-dehors, & vous acheverez de guérir cette gale en la frottant avec le vin où vous aurez lavé vôtre foye d'antimoine, après y avoir mis le feu; il n'y a point de gale que cela n'emporte.

De la rogne ou gale des Brebis.

Les ſignes de cette maladie, avant qu'elle ſoit palpable, ſont juſtement ceux qui ont été détaillez ci-deſſus; la rogne ne leur vient que par des pluies froides qui les morfondent, ou par un trop grand chaud qui les frape lorſqu'elles ſont tonduës, & qui les met tout en ſueur; ou bien lorſque les mouches les tourmentent trop, ou que les ronces leur déchirent quelque coupure qui leur ſera reſtée après la tonte.

La gale ou la rogne les prend ſouvent par le menton, & leur cauſe une extrême langueur & un grand dégoût; de temps en temps on les voit ſe frotter contre des arbres & contre tout ce qui ſe preſente à elles.

Cette maladie ſe guérit quelquefois fort aiſément, en frottant le muſeau de la Brebis avec un onguent fait d'huile de chennevi, d'alun de glace & de ſouffre vif.

Quand le mal eſt ſur le corps, coupez de la laine pour le découvrir, & frottez le mal avec du marc d'olives mêlé de vif-argent, de ſouffre, de poix de Bourgogne, d'oignon pilé & de bitume; ou bien de lie d'huile mêlée de poix reſine & d'un onguent compoſé de cire, de ſariette ou d'oignon marin, de rubarbe, d'ellebore & de bitume mêlez enſemble; d'autres n'employent que le camphre boüilli avec de l'huile d'olive ou avec du beurre; d'autres font fondre & incorporer de la fleur de ſouffre, du blanc-raſis, du camphre & de la cire; & après en avoir frotté la Brebis trois fois, la lavent avec de l'eau de leſſive, & la derniere fois avec de l'eau commune: on employe ces mêmes remedes pour guérir les Brebis des poux.

Pour guérir la gale & la rogne plus methodiquement quand c'eſt en Eté, on mene toutes les Brebis qui en ſont atteintes le long d'une riviere ou d'un ruiſſeau, dans lequel on les lave; après cela on les frotte d'un onguent dont voici la compoſition.

Prenez de la poudre de ſoûfre, de la racine de ſoûchet, autant d'un que d'autre; joignez-y du vif-argent; mêlez-les dans de la cire & de la poix de

Bourgogne que vous aurez fait fondre : le tout incorporé, à la reſerve du vif-argent, avec égale doſe, frottez-en les Brebis rogneuſes pendant trois ſoirs tout de ſuite ; elles guériront en les plongeant encore après dans le même ruiſſeau où elles auront été lavées.

On peut auſſi ſe ſervir du remede de foye d'antimoine, tel qu'il vient d'être enſeigné.

Ou bien ayez de la ſaumure qui ne ſoit guére ſalée ; paſſez-la par un linge ; mêlez-y de l'eau dans laquelle auront trempé des lupins amers & de la lie de vin blanc, le tout également ; faites chauffer cette mixtion, puis frottez-en les Brebis galeuſes ; laiſſez-les deux jours en cet état & elles guériront, pourvû que le troiſiéme jour vous n'oubliyez pas de les laver encore avec de la ſaumûre ſeulement, puis avec de l'eau claire.

Si la gale leur vient pendant le froid, on ne les lavera pas comme on vient de dire ; mais on ſe contentera de les frotter de cet onguent, pour les laver enſuite avec de l'eau de leſſive, puis avec de l'eau claire, en les tenant fort chaudement dans un lieu ſepáré des autres Brebis, pour que le mal ne ſe communique pas.

Qu'on ne neglige pas d'y apporter du remede ; & ſi l'on pouvoit avec le fer couper la racine de la gale & de la rogne, ce ſeroit bien plûtôt fait ; car le mal augmente bien ſouvent en le voulant guérir, ou tandis qu'on le neglige dans ſon origine, ou qu'un Berger ne daigne pas y apporter ſes ſoins.

Si le mal a penetré les os, ce qui ſe reconnoîtra aiſément par les douleurs cuiſantes & par l'ardeur de la fiévre qu'il y cauſera, il faut d'abord ſaigner la Brebis à la veine d'entre les ongles des pieds, la laiſſer peu boire, & employer auſſi-tôt les remedes les plus efficaces.

Quelquefois auſſi la gale & la gratelle ne ſont que l'effet d'une maigreur qui ne vient que de ce que la Brebis n'a pas aſſez de nourriture ; en ce cas, le moindre remede appliqué ſur le mal le guérira, pourvû qu'on renforce la nourriture de la Brebis.

De la fiévre.

Les Brebis ſont auſſi fort ſujettes à la fiévre, ce qui les deſſeche entierement & les rend dangereuſement malades.

On connoît qu'une Brebis a la fiévre lorſqu'on la voit ſouvent chercher le frais, ne brouter que la pointe des berbes & ne brouter que nonchalament ; ou bien lorſqu'elle ne marche qu'à peine, qu'elle ſe laiſſe tomber en paiſſant, & ſe retire ſeule & fort tard des pâturages.

Le remede contre la fiévre, eſt d'éteindre d'abord l'ardeur interieure qui conſume les brebis ; pour cela on les ſaigne entre les deux cornes du pied ou du talon.

Pendant qu'elles ont la fiévre, il faut abſolument ne leur point donner à boire de plus de deux jours, & enſuite ne leur en donner encore que peu.

Il y en a qui font ſaigner les Brebis à la veine de l'œil droit & des oreilles droites, & y employent les remedes qu'on a enſeigné pour les Bœufs, en proportionnant les doſes des drogues qui y entrent : il faut prendre garde

que

que les Brebis qui ont la fiévre, n'aillent point à la pluye; il ne faudroit que cela pour les faire mourir. Nous parlerons ci-après de la fiévre des Agneaux.

Les Anciens disoient qu'après avoir fait saigner la Brebis, le remede spécifique contre la fiévre & plusieurs autres maladies, est de faire boüillir l'estomac d'un Belier dans de l'eau & du vin, & d'en faire prendre le broüet à la Brebis.

Des Poux.

La maladie pediculaire n'est pas dangereuse pour les Brebis; mais cette vermine leur est fort incommode, les dessèche & les empêche de profiter. On se sert pour la détruire du même onguent que pour la rogne, & de l'eau de lessive, après quoi on les lave dans de l'eau nette.

Ou bien prenez de la racine d'érable; faites-la boüillir dans de l'eau, & frottez-en les Brebis.

De la Clavelée ou Claveau.

La Clavelée est une maladie fort dangereuse quand elle se met dans les Troupeaux de Moutons; elle se declare au-dehors par de certains petits clous, dont ces bêtes sont couvertes, & qui les font mourir. Quand on en voit quelqu'une attaquée de ce mal, il faut la séparer des autres, parce que ce mal se communique aisément. La plûpart des gens de la Campagne confondent ce mal avec une espece de toux qui attaque les Brebis; mais ils se trompent: il y en a qui appellent cette maladie le *claveau*; pour le guérir, ils font une espece de liqueur composée d'alun & de soûfre dissous dans du fort vinaigre, dont ils frottent le mal; & pour garantir le cœur de la bête, on lui donnera de l'orviétan ou de la thériaque gros comme une féve détrempée dans une cuillerée d'eau.

La clavelée se guérit encore avec la poix-resine seule, ou avec de l'alun, du soûfre & du vinaigre mêlé ensemble; ou bien on prend une pomme de grenade encore tendre, avant que les pepins soient formez; on la broye avec de l'alun & un peu de vinaigre dont on l'arrose; ou bien encore, prenez du verre de gris pulverisé, & en frottez le mal.

D'autres se servent de noix de galle brûlée & mise en poudre avec du gros vin.

Il y a de ces clouds plus dangereux les uns que les autres; ceux où il y a un ver le font fort; & pour en guérir ce bétail, il faut adroitement les inciser tout autour, & prendre garde de ne point toucher au ver qui est dessous; car lorsqu'on le blesse, il jette une ordure si maligne, qu'elle infecte tout ce qui est ulceré, & met la Brebis en danger de mort: quand les clouds sont bien incisez, on met dans les plaies du suif qu'on fait dégoûter d'une chandelle.

Vous pouvez encore vous servir des remedes dont nous avons parlé à la fin du Chapitre des bêtes à cornes contre les maladies pestilentielles des bestiaux en general.

De la Toux.

C'est d'ordinaire au Printemps que les Brebis sont incommodées de la

toux : ſi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut leur faire tiédir du vin blanc avec un peu d'huile d'amande douce, la leur faire avaler, & leur donner du pas-d'âne à manger ; il ſera bon auſſi de leur frotter les nazeaux de cette liqueur. Dans une autre ſaiſon que le Printemps, on peut leur donner à manger du fénu-grèc concaſſé avec du cumin, ou les nourrir de dragées comme les Chevaux ; un peu de mitridat dans une cuillerée d'eau-de-vie eſt encore bon contre la toux & la morfondure des Brebis.

De l'enflure.

Les Brebis deviennent enflées ou pour avoir mangé des herbes qui leur ſont contraires, principalement celle qu'on appelle Corrigiole ou Rènoüée (*Centinodia*), ou pour en avoir pris que des bêtes venimeuſes auront infectées ; elles en creveroient ſi l'on negligeoit de les ſecourir : cette enflûre ſe remarque aiſément, & elle eſt dangereuſe lorſqu'on leur voit la bouche baveuſe & puante.

Pour les en guérir, on les ſaigne d'abord ſous la queuë en la partie qui eſt proche des feſſes, ou bien aux veines des lévres ; enſuite on leur donne à boire de l'urine d'homme, ou bien de l'orviétan, ou de la theriaque délayée dans de l'eau. Ce mal doit être promptement ſecouru ; car ſi l'on ſouffre que le poiſon gagne le cœur, il n'y a plus de remede.

De la difficulté de reſpirer.

La difficulté de reſpirer ne provient que d'une trop grande abondance de ſang, ou de quelque obſtruction dans les conduits de la reſpiration.

Pour la leur faciliter, on leur fend les nazeaux, ou bien on leur coupe le bout des oreilles l'une après l'autre.

De la morve.

La morve eſt la maladie la plus dangereuſe de toutes celles des bêtes à laine : c'eſt une grande quantité d'humeurs viſqueuſes, blanches ou rouſſes, qui vient des poûmons gâtez & qui ſe décharge preſque toûjours par les nazeaux ; on n'en doit pas arrêter le cours : mais tout le Troupeau ſeroit bien vîte infecté ſans reſſource, ſi on ne ſeparoit pas la Brebis morveuſe auſſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle l'eſt ; l'abondance des humeurs qui s'écoulent la ſuffoqueroit en deux jours.

Ainſi auſſi-tôt que le Berger doutera qu'une de ſes Brebis ait la morve, qu'il la mette à part, qu'il faſſe fondre dans une cuillere de fer, gros comme une noix de ſoûfre ; qu'il le jette enſuite tout boüillant dans un demi-ſeptier d'eau ; en l'en retirant qu'il le faſſe fondre une ſeconde fois, & qu'il le jette après dans la même eau qu'il fera boire à la Brebis morveuſe.

D'autres pilent de l'ail & de la ſauge franche, en font un breuvage avec du fort vinaigre qu'ils font avaller à la Brebis, & la jettent dans un pâturage particulier.

Quelques-uns leur mettent dans les narines des brins de ſariette ou de pouliot ſauvage enveloppé d'un peu de laine qu'on tourne dans les narines de la Brebis juſqu'à ce qu'elle éternuë ; & plus on la fait éternuër, plus la mauvaiſe humeur ſe diſſipe.

D'autres encore lui font avaller une cuillerée d'eau-de-vie avec du mitridate; mais auſſi, ſi dans trois jours la Brebis ne guérit pas, c'eſt une marque que la morve eſt formée, & qu'il n'y a plus rien à faire qu'à étouffer la bête, de peur que les autres qui ſont extrêmement friandes de l'acide de la morve, n'aillent lêcher le ratelier ou les reſtes de la Brebis morveuſe, & prendre ſon mal.

De l'étourdiſſement, autrement dit Avertin *ou* Sang.

Cette maladie qu'on appelle *Avertin* en quelques endroits, & en d'autres *Sang*, eſt dangereuſe & fort difficile à guérir; le Soleil de Mars, les trop grandes chaleurs la cauſent aux Brebis, ſur-tout pendant la Canicule: d'abord qu'elles en ſont frapées, elles ne font que tourner & ſauter ſans aucun ſujet, & ſans ſe ſoucier de manger, elles bronchent à tout moment; & ſi on leur touche le front ou les pieds, on y ſent une chaleur exceſſive.

Pour y remedier, on les ſaigne à la temple en petite quantité, ou bien à la veine qui eſt ſur le nez, le plus haut que l'on peut; d'abord la bête s'évanoüit; c'eſt ordinairement une bonne marque, & quelquefois auſſi elles n'en relevent point, car dans cet étourdiſſement la Brebis guérit ou meurt; mais on n'a rien à ſe reprocher quand on y a apporté tous ſes ſoins.

Au lieu de la ſaignée qui eſt un remede extrême, vous pouvez eſſayer celui-ci.

Prenez des bettes ſauvages, exprimez-en le ſuc; mettez-en dans le nez des Brebis, & obligez-les même de manger de cette herbe, vous verrez l'effet que cela produira; ou bien coulez-lui dans l'oreille du jus d'orvale ou Toute-bonne.

Des Brebis boiteuſes.

Il arrive tous les jours que les Brebis boitent; & cela leur vient de laſſitude, ou d'avoir eu les ongles amolis pour avoir demeuré trop long-temps dans leur fiente.

Si c'eſt de laſſitude, comme pour avoir long-temps marché, on ne les menera point aux champs avec les autres, mais on les jettera en quelque endroit peu éloigné de la maiſon, & où il y aura de l'herbe; le ſoir en les renfermant on leur frotera deux ou trois fois les jambes de ſain-doux boüilli dans du vin blanc.

Si le mal vient d'avoir les ongles amolis, coupez-leur l'extrémité de l'ongle qui eſt gâté, mettez deſſus de la chaux vive, enveloppez-le d'un linge, & laiſſez-l'y un jour ſeulement; enſuite vous y mettrez du vert-de-gris, & continuërez ainſi alternativement juſqu'à ce que vous voyez que l'ongle ſoit guéri. D'autres font boüillir & réduire en onguent, plein une cuillere de fer, de vieille huile de noix ou d'olive, & gros comme le poûce d'alun pulveriſé, & ne font que frotter avec cet onguent l'ongle de la Brebis boiteuſe, après en avoir coupé tout ce qui eſt gâté; il s'endurcit bien vîte.

De l'abſcès.

Les abſcès qui viennent aux Brebis, ſont aiſez à remarquer par la tumeur que l'abſcès pouſſe au-dehors; en quelque endroit du corps que cette

tumeur paroiſſe, il faut toûjours l'ouvrir pour en faire ſortir toute la corruption, & inſtiller dans la plaie de la poix fonduë avec du ſel brûlé & mis en poudre, puis donner à boire à la Brebis malade de la theriaque délayée dans de l'eau; elle pouſſera toute l'humeur maligne au-dehors, & purgera la Brebis.

De la Peſte.

La peſte eſt une maladie où il n'y a point de remede, mais qu'on peut prevenir à l'égard des Brebis qui y ſont fort ſujettes: ce mal leur arrive en Eté ou en Hyver; pour les en garantir, on a ſoin, au commencement du Printemps & de l'Automne, de leur faire boire pendant quinze jours tous les matins auparavant que d'aller aux champs, un breuvage fait d'eau, dans laquelle ont trempé de la ſauge & du Marrube, qui eſt une herbe fort commune qui vient ordinairement aux mazures des vieux bâtimens.

Vous pouvez auſſi vous ſervir du remede qui a été enſeigné ci-deſſus à l'Article des maladies des Bêtes à cornes contre la peſte.

Pour en preſerver les Bêtes-Blanches, on prend encore de l'encens, du genié-vre ou des herbes odoriferantes, on en parfume l'étable à Brebis & leurs mangeoires, & on leur donne à manger parmi leur nourriture ordinaire du meliot commun, du pouliot ſauvage, l'origan, la marjolaine, &c.

Lorſque les Brebis ſont attaquées de cette contagion, il faut d'abord les mettre à part, & tenter ſi les remedes réüſſiront.

On continuëra toûjours de leur donner le breuvage dont j'ai parlé au commencement de cet Article; on y joindra du vin & de l'eau, dans leſquels on mettra diſſoudre du ſoûfre & du ſel, trois fois autant que de ſauge & de marrube; on leur fera avaler cette medecine tous les trois jours: on peut encore leur donner un peu d'oryiétan ou de la thériaque des Apoticaires, délayée dans du vin.

Jambe rompuë.

Auſſi-tôt qu'une Brebis s'eſt rompu la jambe, il faut la lui remettre droite & la frotter avec de l'huile & du vin mêlez enſemble, l'envelopper d'un petit morceau de drap, & y mettre tout au tour des petites écliſſes, de maniere qu'elles n'empêchent point la Brebis d'aller aux champs après qu'elle aura pris deux ou trois jours de repos dans la bergerie.

Furie de Belier qui dogue.

Les Beliers cornus ſont fort ſujets à ſe battre les uns contre les autres, & à bleſſer les Brebis & Moutons en doguant avec leurs cornes: pour arrêter leur furie, il n'y a qu'à leur percer les cornes avec une tariere proche des oreilles à l'endroit où elles ſe courbent; ou bien on prend un petit ais d'un pied de long, on le couvre de pointes de fer, puis on le lie aux cornes du Belier, les pointes tournées vers le front; cela l'empêche de doguer, & il n'oſe plus heurter contre aucun Belier ni mouton, parce qu'en donnant de la tête il ſe bleſſeroit lui-même.

Sang-ſuë avalée.

Si la Brebis a avalé une ſangſuë, mettez-lui dans la bouche de l'huile ou du fort vinaigre chaud.

Maladies des Agneaux.

Les Agneaux ont leurs maladies particulieres, mais elles ſont en petit nombre ; pour peu qu'ils ſoient malades, ils ſont dégoûtez, ont le front fort chaud, & ne tetent point.

Fiévre d'Agneaux.

Dès qu'on s'apperçoit qu'ils ſont atteints de quelque infirmité, il faut d'abord les ôter d'auprès de leurs meres ; les ſignes qu'ils donnent de maladie ſont les mêmes qu'aux Brebis : il n'y a que la difference des remedes ; ainſi, lorſque les Agneaux ont la fiévre, on prendra du lait de leurs meres avec autant d'eau de pluie qu'on leur fera boire.

Gratelle d'Agneaux.

Quand les Agneaux mangent de l'herbe encore moüillée de roſée, la gratelle leur vient au menton.

Pour les en guérir, on prend de l'hiſſope avec du ſel broyé enſemble, & on en frotte le palais, la langue & tout le muſeau de l'Agneau, puis on lave la gratelle avec du vinaigre & on la frotte après avec de la poix-reſine fonduë dans du ſain-doux : quelques-uns prennent du vert-de-gris & deux fois autant de vieux-oing, incorporent bien le tout à froid & en frottent la gratelle : d'autres mêlent dans de l'eau des feüilles de cyprès broyées qu'ils y laiſſent macerer, puis ils en lavent le mal.

Pour les autres maladies des Agneaux, employez les remedes qui viennent d'être enſeignez pour les Brebis.

CHAPITRE IV.

Des Chévres, Boucs & Chevreaux.

LES Chévres ſimpatiſent aſſez avec les Brebis quant à la nourriture ; mais quant au naturel, celui des Chévres eſt très-difficile : les Boucs ſont fort laſcifs, & les Chévres fort vives, agiles & legéres. On fait des troupeaux de ces animaux : ils coutent peu à nourrir, & rendent bien du profit quand ils ſont d'une bonne eſpéce : ils aiment les lieux montagneux, & trouvent dequoi vivre dans les Landes & dans les Campagnes les plus ſtériles. Dans les païs de montagnes où on en nourrit de grands troupeaux, on ne leur donne point d'Etable ; mais il leur en faut dans les endroits où on en nourrit peu, ſur tout dans les païs qui ne ſont point chauds, parce que ces bêtes craignent fort le froid.

Profits qu'on tire des Chévres & Boucs.

1°. Ces profits ſont plus conſiderables qu'on ne croit : leur chair, leur lait, leur

graisse, leurs peaux, leur poil, & les petits qui en viennent & qu'on appelle Chevreaux ou Cabrils, en font les principaux articles ; & les Chévres sont d'une si médiocre dépense, qu'on ne leur donne jamais de foin que lorsqu'elles font leurs petits ; dans les autres temps on a toûjours à la Campagne assez dequoi les nourrir pour rien.

2°. Le Chevreau (vient à peu-près comme l'Agneau) quand les Oiseaux s'apparient & que les grosses Bêtes sont en rut : outre la rareté de bonnes viandes de cette saison, la chair de Chevreau est fort bonne, tendre & délicate, pourvû qu'il n'ait pas passé six mois ; c'est pourquoi quand on est en lieu de débit, on trouve assez son compte à les vendre jeunes, aux Particuliers, ou aux Rotisseurs qui les vendent par quartiers, & les font souvent passer pour Agneaux : il y a pourtant plus de profit à les élever pour garnir le troupeau, & pour tirer de l'argent du lait des femelles, de la peau des mâles & de la chair des uns & des autres, comme nous le dirons ci-après. La chair des Boucs & celle des Chévres, sur-tout quand ces Bêtes sont grasses, sert aussi parmi les alimens, particuliérement quand elles sont jeunes, quoique cette chair soit un peu dure & difficile à digérer ; mais il faut que le Bouc ait été châtré. On sale de toutes ces chairs pour la provision de la maison, comme nous l'avons dit ailleurs, & elles sont solides & nourrissantes, soit qu'on les prenne fraîches ou salées. On engraisse aussi les Chévres & les Boucs, parce qu'on fait du suif de la graisse qu'on en tire.

3°. Les Chévres donnent beaucoup plus de lait que les Brebis, & il est beaucoup meilleur & plus sain, quoique la chair de Chévre ne soit pas si saine que celle de Brebis : on trait les Chévres soir & matin pendant quatre à cinq mois de l'année, & elles donnent tous les jours quatre pintes de lait quand elles sont bien nourries. Comme ce lait se caille aisément, on en fait beaucoup de fromages, & ils sont assez bons, sur-tout en Languedoc & en Provence, où le menu peuple se nourrit de lait de Chévre & vend celui de Vache. Les Chévres se laissent teter aisément, même par les Enfans, & leur lait est d'un usage fort commun en Médecine. Ceux qui veulent le ménager, ne laissent les Chevreaux sous leurs meres que quinze jours ou trois semaines ; après ce temps ils les vendent pour commencer à traire les meres. C'est folie que de vouloir tirer, de la crême du lait de Chévre, pour en faire du beurre ; il n'est pas assez gras pour cela, & le beurre de Chévre est toûjours blanc & a toûjours un goût de suif.

4°. L'on se sert du poil de Chévres à faire des chapeaux, des boutons, des bouracans, des camelots ; & les peaux de Chévres & de Boucs servent à differents usages : elles contrefont le chamois ; on les passe pour en faire du parchemin, du maroquin, des habillemens ; on en fait aussi des Outres ou Vaisseaux pour transporter des vins & des huiles, sur-tout en Provence & en Languedoc ; en Orient on ne passe les rivieres que sur des peaux de Boucs, & on navige sur l'Euphrate avec des Radeaux portez sur des Outres. Il faut vendre les peaux de Boucs avant l'Hyver, parce que la gelée y fait tort ; c'est pourquoi on les tuë au commencement d'Octobre, d'autant qu'alors ces animaux sont gras ; en sorte que leurs peaux & leur chair en sont beaucoup meilleures. Pour garder ces peaux il faut les mettre en un lieu sec & airé, qui soit hors de la portée des chiens, des chats & des rats : il faut même autant qu'on le peut

les tenir toûjours pleines & enflées & qu'elles ne touchent point à terre, autrement la vermine s'y mettroit bien vite. On en tire assez d'argent dans les païs où le commerce de ces bestiaux est en usage ; outre le profit qu'on tire de leur chair en les engraissant après les avoir fait châtrer : c'est pourquoi on n'y en laisse d'entiers qu'autant qu'il en faut pour multiplier l'espece ; car quand ils sont châtrez, ils croissent bien mieux, ont meilleur goût & engraissent incomparablement plus vîte.

5°. Leur graisse fonduë est un assez bon suif, qu'on mêle avec celui de Bœuf & de Mouton.

6°. Le sang, le suif & la mouelle de Bouc, la fiente de Chévre & le fiel de Chevreau ont aussi leur vertu particuliere en Médecine, comme nous le dirons ailleurs.

7°. Il se rencontre quelquefois dans la vessicule du Bouc & de la Chévre, des petites pierres qui sont assez ressemblantes au veritable Bésoard ; & elles ont, comme cette pierre précieuse, la vertu de résister au venin & d'exciter les sueurs.

8°. Le fumier de Chévre a les mêmes qualitez que celui de Brebis : il est gras & chaud.

Du choix & de la nourriture des Chévres & Boucs, & des soins qu'il en faut avoir.

Une bonne Chévre doit avoir la taille grande, la marche ferme & légere, le poil épais, doux & uni, les mammelles grosses & les pis gros & long, qu'elle soit large du derriere, qu'elle ait les cuisses fortes, & les jambes grosses & court-jointées. Quant à la couleur, les Chevriers prennent ordinairement les blanches, parce qu'elles passent pour avoir plus de lait : d'autres croient que celles qui sont noires ou rougeâtres donnent de meilleur lait, & qu'elles sont plus légeres, plus éveillées plus robustes, moins sujettes à avorter, & qu'elles vivent davantage que les autres. Celles qui n'ont point de cornes passent pour être beaucoup meilleures & plus aisées à familiariser avec les autres troupeaux, que celles qui en ont. On les doit prendre depuis un an jusqu'à cinq, quoiqu'elles portent jusqu'à près de sept ans.

Le Bouc doit avoir le corps grand, les jambes grosses, le coû charnu & court, la tête petite, le poil noir, épais & fort doux à la main, les oreilles grandes & pendantes & la barbe longue & touffuë ; ceux qui ont des cornes sont moins estimez, & ils passent pour être trop pétulans & dangereux.

Les Chévres ne vivent gueres plus de huit ans, & il ne les faut faire porter que depuis deux jusques à sept au plus. Le Bouc doit avoir deux ans & n'en pas passer quatre ou cinq ; passé cet âge il n'est plus bon qu'à châtrer & à engraisser. Il vieillit bien vîte, parce qu'il est fort lascif : c'est aussi pourquoi il ne faut point l'abandonner de trop bonne-heure à sa lubricité. Un seul peut suffire à cent cinquante Chévres pendant deux mois, & il n'est de bon service pour les saillir que pendant trois années de suite. On tient que pour l'apprivoiser & pour empêcher qu'il ne s'enfuie, il n'y a qu'à lui couper la barbe.

Dans les païs où l'on nourrit beaucoup de Chévres, il vaut mieux en acheter un troupeau tout entier que de les choisir séparément, afin qu'elles s'accordent mieux entre-elles & qu'elles ne se quittent point quand elles vont aux Champs.

Les Chévres aiment les païs montagneux, & nullement les marécages. Le grand chaud leur eſt nuiſible, & le froid encore plus ; cependant on voit ſouvent ces Bêtes capricieuſes dormir au Soleil ardent ſur la pointe d'un rocher, plûtôt qu'elles ne le feroient ſur une belle herbe à l'ombre. Elles veulent être tenuës proprement ; l'humidité & la fange leur ſont contraires, & le fumier les rend malades : c'eſt pourquoi il faut nettoyer leur Etable tous les jours, & y mettre toûjours de la litiere fraîche durant l'Hyver ; en Eté elles couchent bien ſans litiere & n'en valent que mieux.

La Chévre & le Bouc habitent volontiers avec les Brebis, on dit même avec le Tigre ; mais ils haïſſent le Loup, l'Eléphant & l'Oiſeau qu'on appelle Tête-Chévre. La morſûre des Chévres eſt pernicieuſe aux arbres, ſur-tout à l'Olivier ; il devient ſtérile pour peu qu'elle le léche. On dit que la Chévre devient enragée quand elle mange du baſilic, & qu'elle meurt quand elle boit de l'eau où les feüilles de laurier-roſe ont trempez quelque temps : Ces animaux marquent auſſi de l'averſion pour le pain & les autres alimens ſur leſquels on a ſoufflé, ou auſquels la ſalive de l'homme a touché.

L'Aiguail, autrement dit la roſée qui ne vaut rien aux Brebis eſt fort ſalutaire aux Chévres, & autant qu'on le peut il faut les mener paître auparavant qu'elle ſoit tombée de deſſus les herbes : Au ſurplus on les gouvernera comme les Brebis, on les ménera aux Champs & on les ramenera dans la même ſaiſon & aux mêmes heures ; & même quand on n'a que quelque Chévre ou Bouc, on les mene avec les Brebis & on les traite de même.

Quand on en a un grand troupeau, on a un Chevrier pour les conduire & ſoigner. Il faut qu'il ſoit agile & robuſte pour les ſuivre par tout à travers les Montagnes & les brouſſailles, & les défendre du Loup ou autres bêtes dangereuſes. Il n'en peut conduire que cinquante, parce que ce bétail eſt extrêmemet indocile.

Jamais Chévre ne mourut de faim, & l'herbe n'eſt jamais aſſez courte pour qu'elle ne trouve point à brouter.

L'Hyver, pendant les pluies, la neige & les frimats, il ne faut point les ſortir de l'Etable ; on les y nourrit avec des petites branches de vigne, d'orme, de frêne, de meurier, de chateigner, de noïer ou autres arbres auſquels les feüilles tiennent ; ou bien avec des herbes ou des choux ; on cueille les petites branches & les herbes dès le mois de Septembre ; on les laiſſe ſecher au Soleil & on les garde dans un fenil ou ſur quelque échafaudage à couvert de la pluie. Les raves, les navets & les joncs marins ſont encore une nourriture plus aiſée, plus ſubſtantielle & plus fructueuſe pour les Chévres, Boucs & Chevreaux ; il n'y a qu'à voir ce que j'en ai dit ci-deſſus.

Ces animaux ne ſe nourriſſent pas ſeulement de toutes ſortes d'herbes & de feüilles fraîches ou ſéches ; ils broutent encore des épines & ronces ; quelques piquantes qu'elles ſoient, ils vont les chercher le long des haies, des buiſſons & des haliers, dans les bois, ſur les rochers les plus eſcarpez, ſur les montagnes les plus ſteriles, & dans les endroits remplis de précipices : ils y vont légerement & hardiment, & trouvent de la pâture par-tout, ſans que jamais aucune herbe ne les incommode ; ils broutent les bois & ſur-tout les arbres fruitiers dont ils ſont très friands, ainſi que des choux & autres légumes. On les voit encore ſouvent lecher les murs & les rochers où il y a du ſalpêtre, ce qui les rend

rend ſains & d'un temperamment different des autres animaux domeſtiques ; car les Chévres ſe plaiſent à repoſer ſur la terre la plus dure, ſans aucune litiere, & ſouvent à dormir au Soleil ſur la pointe d'un rocher. Les Landes ſont leurs veritables pâturages, & c'eſt en quoi on tire du profit de ces terres incultes, qui ne ſont point propres à autres choſes. Les Chévres aiment encore à brouter les arbouſiers, les alaternes, le cytiſe-ſauvage, & le Petit-Chêne-verd.

Quand on veut les rendre abondantes en lait, on les nourrit de l'herbe qu'on appelle quinte-feüille, ou bien on les mene paître dans des endroits où il y a beaucoup de dictame ; & au ſurplus il n'y a qu'à avoir ſoin de ne les pas laiſſer manquer d'eau, de les faire bien boire ſoir & matin, & de les tenir chaudement en Hyver.

C'eſt pourquoi on met toûjours la porte de leur toit du côté du Midi. Quand il fait beau dans cette ſaiſon & qu'il n'y a point de neige ſur la terre, on les mene aux Champs depuis neuf heures du matin juſqu'au ſoir ; car elles craignent moins le froid médiocre & le ſerain, que la neige, les vents & les frimats. En Eté on les mene deux fois aux Champs ; la premiere dès la pointe du jour pour leur faire paître la roſée qui leur fait avoir beaucoup de lait & qui les met en bon corps ; on les ramene ſur les neuf heures pour les enfermer juſqu'à trois, qu'elles retournent paître juſqu'à la nuit. Le Chevrier empêchera toûjours qu'elles ne paiſent dans les marécages.

On trait les Chévres deux fois le jour, matin & ſoir, juſqu'à ce que les froidures faſſent tarir leur lait. On commence à les traire quinze jours ſi l'on veut, après qu'elles ont chevroté : ordinairement elles donnent du lait pendant quatre ou cinq mois de l'année.

Temps de faire ſaillir les Chévres : Soins néceſſaires quand elles chevrotent : Des Chevreaux ; & de l'engrais des Chévres, Boucs & Chevreaux.

Les Chévres ſont en chaleur depuis le mois de Septembre juſqu'à la fin de Novembre, & elles portent cinq mois ; en ſorte qu'étantes ſaillies dans l'Automne, & nourriſſant leurs Chevreaux environ un mois, ils ſont bons à manger vers Pâques : quand on leur donne le Bouc dans le mois d'Octobre ou de Novembre, elles trouvent dans le temps qu'elles chevrotent dequoi avoir du lait en abondance, parce qu'alors les arbres boutonnent, les feüilles des bois & les herbes renaiſſent, & leur font une bonne & ample nourriture.

Si on veut avoir des Chevreaux vers Noël, il n'y a qu'à faire ſaillir les Chévres cinq ou ſix mois auparavant : mais cela n'eſt bon que pour avoir de bonne heure des Chevreaux à manger, ſans cela il vaut mieux faire accoupler les Chévres dans le mois de Novembre, pour que quand elles chevroteront elles ayent abondance de nouvelles herbes, & par conſéquent de lait.

Nous avons dit que la Chévre ne doit point être livrée au Bouc, avant qu'elle ait deux ans ; & que paſſé ſept elle n'eſt plus bonne à porter. Nous avons dit auſſi que le Bouc n'eſt bon aux fonctions genitales que pendant trois ans, & qu'il doit avoir un ou deux ans, & n'en pas paſſer quatre ou cinq : au moyen dequoi il peut ſervir à cent cinquante Chévres pendant deux mois. La Chévre eſt ſi laſſive, qu'elle s'accouple dès l'âge de ſept mois, quand on la laiſſe faire.

Quand on fait saillir les Chèvres, il faut bien nourrir le Bouc. Quand il a sailli une fois, on lui donne sept ou huit bouchées de son & de foin a manger, ensuite on le met en exercice avec la même Chévre ; il y en a même qui la lui font saillir trois fois de suite, afin qu'on soit sûr qu'elle est pleine.

Quand le Bouc est fort & que la Chévre est bonne, elle donne assez souvent deux & même trois Chevreaux d'une portée : cependant elle n'en donne ordinairement qu'un.

La Chévre souffre beaucoup quand elle chevrote, c'est pourquoi il est bon d'y veiller. Un jour ou deux avant sa délivrance, & dix à douze jours après il faut la nourrir de foin. Quand elle n'a qu'un an ou deux, il ne faut pas souffrir qu'elle nourrisse son petit, il faut pour cela qu'elle ait trois ans ; si elle n'a pas cet âge, on fera nourrir son Chevreau par une autre Chévre, il n'y en a point qui ne se laisse têter aisément. Il ne faut pas non plus laisser jamais plus d'un Chevreau à nourrir à la même Chévre ; c'est pourquoi si elle en a eu plusieurs d'une portée, on ne lui laisse que le plus fort, & on fait nourrir les autres par d'autres Chévres ; c'est le moyen de ménager les meres, d'avoir de forts Chevreaux, & de faire par conséquent un bon troupeau.

On nourrit aussi les Chevreaux avec du lait qu'on leur donne en abondance : La semence d'orme, de cytise ou de lierre leur est bonne, de même que les cimes de Lentisque & les feüilles tendres. Pour faire avoir du lait aux meres, il n'y a qu'à les nourrir de quintefeüilles, ou les faire paître dans des lieux où il y a beaucoup de dictame, ou bien les nourrir de raves, naveaux & de sainfoin, comme nous l'avons dit ci-dessus. Au reste on éleve les Chevreaux comme les Agneaux, & il faut y employer les mêmes soins, & en cas de maladies les mêmes remédes que nous avons dit pour les Brebis & Agneaux.

Les Chrévres alaitent ordinairement leur petit un mois : si on veut ménager leur lait, on peut le leur retirer le Chevreau à quinze jours pour le vendre, mais cela ne s'observe que quand on a peu de Chévres ; quand on en a beaucoup, & qu'on en fait un grand commerce, il y a plus de profit à élever les Chevreaux qu'à les vendre petits : on en debite seulement quelques-uns, & on éleve tous les autres, soit mâles ou femelles, pour augmenter le troupeau, & avoir le profit de leur lait, de leur poil, de leurs peaux, de leur chair & des Chevreaux qu'ils auront fait.

Quant aux Boucs ou aux Chevreaux mâles, on les châtre presque tous à six mois ou un an, pour qu'ils deviennent plus forts, de meilleur goût & d'une chair plus délicate, ce qui les rend d'un débit bien meilleur : C'est pourquoi on ne laisse de Chevreaux entiers, qu'autant qu'il en faut pour multiplier le troupeau ; & il en faut peu, comme nous l'avons dit, puisqu'un Bouc suffit à cent ou cent cinquante Chévres.

Les Boucs ne prennent graisse que quand ils sont châtrez ; & ils ne sont bons, non plus que les Chévres, que quand ils sont gras ; c'est alors qu'on les vend ou qu'on les tuë pour la provision de la maison.

Pour engraisser les Chévres & Boucs, il n'y a qu'à les mener dans des lieux où ils se plaisent, & où ils trouvent assez de nourriture. Les Chévres sont contentes pourvû qu'elles broutent & ne manquent point d'eau, & que l'Hyver elles soient chaudement : on peut aussi pour les engraisser les nourrir de choux, ou de raves, naveaux & sain-foin, dont nous avons parlé ci-dessus pour les Brebis.

Des maladies des Chévres.

Le tempérament des Chévres ſimpatiſe ſi-bien avec celui des Brebis, que leurs maladies ſont les mêmes, & par conſéquent les remédes, à l'exception néanmoins de celui de la fiévre & de trois autres maladies qu'elles ont de plus que les Brebis; ſçavoir, l'hydropiſie, l'enflûre après qu'elles ont chevroté, & le Mal-ſec.

Les Chévres ſont encore attaquées quelquefois d'un mal contagieux qui les fait mourir par troupeaux, ce qui leur vient principalement d'une trop grande pâture; c'eſt pourquoi lorſqu'on voit quelque Chévre atteinte de ce mal, il faut la ſéparer & s'en défaire, car il n'y a point de remede, & il faut ſaigner toutes les autres pour calmer la fermentation du ſang & en diminuer le volume; ne les point laiſſer paître de tout le jour, & les jours ſuivans ne les faire pâturer qu'une fois; cette diette les préſerve de la contagion.

Si elles tomboient en langueur pour quelque autre cauſe que ce ſoit, il faudroit leur donner à manger des Joncs & des racines d'aubeſpine pilées & mêlées en eau de pluie, ſans leur donner autre choſe à boire: ſi cela ne les guérit pas, il faut les vendre ou les tuer, & les ſaler pour la proviſion de la maiſon.

On dit que les Chévres ne ſont jamais ſans *Fiévre*, & qu'elles meurrent ſi-tôt qu'elles ne l'ont plus; mais cette opinion n'a nulle apparence, puiſque la Chévre ne pourroit pas vivre avec une fiévre continuelle, & encore moins être ſi légere, ſi alerte, avoir l'œil ſi vif & être ſuſceptible d'embonpoint. Ainſi il faut que ce que quelques gens prennent dans la Chévre pour des ſignes de fiévre, ſoient des ſignes naturels à cet animal.

Il faut pourtant avoüer qu'il eſt quelquefois attaqué d'un mal dont les ſimptomes approchent de ceux de la fiévre: c'eſt à peu-près le mal contagieux dont je viens de parler, & on l'appelle fiévre putride ou peſtilentielle, parce qu'elle fait en peu de temps beaucoup de dégât dans un troupeau. Les Chévres qui en ſont attaquées deviennent tout d'un coup languiſſantes, abbatuës, maigriſſent & meurent en peu de temps. Cette fiévre leur vient preſque toûjours d'excès de nourriture, qui les charge de trop d'humeurs, & met le ſang trop en mouvement: c'eſt pourquoi on les met à part, on les ſaigne & on les fait jeûner & repoſer juſqu'à ce qu'elles ſoient tout-à-fait remiſes: on ſaigne auſſi le reſte du troupeau, & on ne le laiſſe paître qu'une fois le jour, pendant deux ou trois jours.

L'*Hydropiſie* vient aux Chévres pour avoir bû trop d'eau; pour les en guérir avant qu'elle ſoit formée, il leur faut faire une ponction au deſſous de l'épaule, pour faire écouler par là tout l'amas d'eau qui leur enfle le ventre: on met ſur la ponction un emplâtre fait de poix de Bourgogne & de ſain-doux pour guérir la plaie.

L'enflûre vient aux Chévres après qu'elles ont chevroté: La matrice leur enfle ſouvent, ou à cauſe des grandes douleurs qu'elles ont ſouffert en chevrotant, ou parce que l'arriére-faix n'eſt pas bien venu, ce qui leur cauſe un grand deſordre: Pour le calmer, on leur fait avaler un verre de bon vin rouge, ou trois demi-ſeptiers de vin-doux cuit.

Le *Mal ſec* ſe connoît quand elles ont les mammelles tellement deſſechées,

qu'il n'y a plus la moindre goute de lait ; ce mal leur vient des grandes chaleurs. On le guérit en les menant tous les jours paître à la roſée, & en leur frotant les mamelles avec du lait bien gras, ou pour mieux faire avec de la crême. Au-lieu de les mener paître, bien des gens les tiennent enfermées à l'Etable, & les y nourriſſent de feüilles de vignes ou d'herbes les plus tendres.

Des Chévres Indiennes, qui ſont d'un grand rapport, & faciles à avoir.

Comme on a fait venir en Europe, des Vaches & des Brebis Indiennes, dont la race eſt établie en France ; on en a auſſi amené des Chévres qui font beaucoup de profit par tout où on les veut établir.

Les Anglois & les Hollandois ont été les premiers à en avoir chez-eux ; ils en ont apporté la race des Indes & de Barbarie. En Afrique elles donnent deux & trois fois plus de lait que les nôtres ; il eſt meilleur, & le fromage auſſi ; elles donnent preſque toûjours deux Chevreaux ; elles ont le poil fin & en abondance : on en fait entre autres de beaux camelots, & on peut les tondre deux fois l'an, ainſi qu'on fait les Barbets dont la race eſt auſſi venuë de Barbarie. Les Anglois ont diſperſé ces Chévres Indiennes, dans les païs maigres & Montagneux, où les pâturages n'étoient pas aſſez bons pour les Vaches & les Brebis qu'ils avoient amené des mêmes païs ; & par-là ils ont ſçû mettre a profit les côtes les moins fertiles, & établir chez-eux de belles races de beſtiaux de grand rapport. C'eſt par la quantité des établiſſemens & des ſoins de cette eſpéce que les Anglois & les Hollandois ont attiré à eux tant de profits, ſoit en manufactures, commerce de cuirs, ou autres qui les ont rendus riches & puiſſans. La France leur a envié, ou plûtôt elle leur a enlevé la gloire & l'utilité de ces avantages, mais c'eſt aux particuliers à la ſoûtenir par leurs ſoins.

La race de ces Chévres de Barbarie ou des Indes a paſſé en France, & on appelle en Provence *Beſons*, les Chevreaux qui en viennent ; mais nous en avons peu, & il faut la multiplier davantage, & l'établir dans tous les endroits du Royaume où on nourrit des Chévres. La choſe eſt fort aiſée, puiſque ſans même aller en Afrique ni aux Indes, nous en pouvons tirer de Provence, par la voïe de Marſeille, ou d'Angleterre & de Hollande : Il n'y a qu'à leur donner la même nourriture & les mêmes ſoins qu'à nos Chévres communes ; à peu près comme je l'ai dit des Brebis Flandrines & Eſpagnoles, qui viennent des mêmes païs. Par-là on aura de belles & fortes Chévres, dont chacune portera deux Chevreaux par an ; on les aura de bonne heure ; on les engraiſſera & les vendra cher, ou ce ſeront des Boucs bons & vigoureux, qui ſerviront deux & trois fois plus de Chévres que les nôtres ; elles donneront beaucoup de lait & de fromage, & elles peupleront les lieux qui ne ſont point propres aux Vaches ni aux Brebis, enſorte qu'il n'y aura point de terrain perdu. Quoique les Chévres aiment les brouſſailles & trouvent à brouter par tout, elles s'accommoderont bien des bons foins ſi on veut les y mener. Voyez & pratiquez pour ces Chévres étrangeres ce que nous avons dit (au chapitre des Vaches & des Brebis) de celles qui viennnent des mêmes païs & qui font tant de profits.

Du Chamois & du Bouquetin.

Le *Chamois* n'eſt autre choſe qu'une Chévre très-ſauvage, qui habite le plus haut des Rochers & des Montagnes, qui eſt plus grande, a les jambes plus

longues & le poil plus court que la Chévre domeſtique. La peau du Chamois eſt eſtimée ; on la vend aux Peauciers, aux Pelletiers, aux Gantiers & autres, pour en faire des gans, des bas, culotes, veſtes, &c.

Il y a auſſi un Bouc ſauvage, qu'on appelle *Bouquetin* ; il ſe trouve dans les païs de Montagnes, & c'eſt une eſpece de Chamois ; mais il a de plus longues cornes.

CHAPITRE V.

Des Cochons.

LE Cochon eſt un animal fort ſale, fort gourmand, & qui fait du dégât par tout où il paſſe ; cependant c'eſt un de ceux qui font le plus de profit, parce qu'une Truie porte deux fois l'année, & donne à chaque fois depuis dix juſqu'à quinze Cochons, on a même vû des Truies en France qui en ont eu juſqu'à trente-ſept d'une ſeule portée ; au-lieu qu'une Vache & une Brebis ne porte qu'une fois l'année & ne donne qu'un petit à la fois ; ainſi une Truie qui donnera trente Cochons par an, rapportera trente ou quarante écus, en vendant chacun de ces Cochons à l'âge de trois ſemaines un écu ou quatre livres, comme ils ont coûtume de valoir. Le Cochon vient a merveille dans tous les païs, & il eſt d'un très-grand uſage parmi les alimens chez toutes les nations, hormis les Juifs, les Arabes, les Mahometans, les Maures & les Tartares.

La chair de Porc eſt fort agréable & fort nourriſſante ; & bien des gens ſe font un régal d'un Cochon de lait. On mange le Porc frais & ſalé. La chair des Truies n'eſt pas d'un goût ſi agréable que celle du Cochon. La chair, la graiſſe ou le lard, les langues de Cochon ſoit fumées ou fourées, ſes pieds qu'on appelle des bas de ſoye, ſes inteſtins, ſes viſceres & ſes autres parties ſont toutes en uſage parmi les alimens : la panne, le vieux lard, la fiente & le fiel de Cochon ont tous des proprietez particulieres dont nous parlerons ailleurs. On dit en Proverbe de campagne, *A chaque Porc vient la Saint-Martin*, parce que c'eſt principalement dans ce temps qu'on vend les Porcs ou qu'on les tuë pour la proviſion de la maiſon ; on en fait du petit ſalé, du lard, des jambons, du boudin, des ſauciſſes, des andoüilles, &c. On en fait encore du ſain-doux & du vieux-oing, comme nous l'avons dit au Chapitre des Proviſions de la Maiſon. Les ſoyes de Cochon ont auſſi leur uſage : on en fait des gros pinceaux, des vergettes & des broſſes ; elles ſervent auſſi aux Cordoniers & aux Savetiers.

Malgré la fecondité des Truies & les differens uſages qu'on fait du Porc, cependant on n'éleve point tant de ces animaux que de Brebis ; il y a pourtant quelque Païs où on en fait un grand commerce, & il y a des gens qui les vont acheter de Ferme en Ferme, & qui en font des troupeaux qu'ils mettent à la Glandée, & les vendent enſuite dans les Foires & dans les Marchez. Les gros Fermiers ont auſſi toûjours ſoin d'en bien garnir leur Baſſe-Cour. ; c'eſt de l'argent prêt quand on les veut vendre, & c'eſt une provi-

ſion toûjours prête à prendre pour la maiſon.

Le Cochon eſt d'un naturel ſi ſale & ſi gourmand, qu'il n'eſt jamais plus content que quand il eſt dans la fange, dans les marécages & dans l'ordure, il mange de tout, n'eſt preſque jamais raſſaſié, & vole toûjours la mangeaille des autres ; cependant il lui faut de la paille fraiche & beaucoup de propreté à l'étable.

Il haït le loup, les belettes, les ſcorpions, l'élephant, la ſalamandre ; & il eſt fort ſujet à la ladrerie, aux ſcrophules, à l'angine.

On ne doit point ſe mettre en peine de l'air & de la ſituation du lieu pour nourrir des Cochons, parce qu'ils ſe plaiſent & multiplient par-tout. Les Bois ſont pourtant les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cauſe des feüilles & des fruits, & ſur-tout à cauſe de la glandée.

Choix des Truies & Verrats.

On appelle Verrat un Cochon qui n'eſt point châtré, c'eſt le mâle de la Truie. Le mot de Cochon ſignifie proprement un Porc châtré, quoique par ce mot de Cochon on entende aſſez communément les Truies, les Verrats, le Cochon de lait & le Cochon châtré ; de même que par le mot de Porc, on entend ordinairement la chair de tous ces animaux.

Quand c'eſt pour manger, le Cochon doit être choiſi ni trop jeune ni trop vieux, gros, tendre & nourri de bons alimens, comme de glands, ou de faines, de féves, de raves, de naveaux, de choux, &c. La femelle n'eſt pas ſi eſtimée que le mâle ; mais il faut qu'il ait été châtré & engraiſſé : plus le Porc eſt châtré jeune, meilleur il eſt. Le Cochon de lait bien rôti vaut ſans doute encore mieux, du moins pour le goût ; car on prétend qu'un Cochon qui n'eſt ni trop jeune ni trop vieux, eſt plus convenable pour la ſanté : il y a auſſi plus de profit à élever les Cochons de lait pour garnir la Baſſe-Cour ; mais quant à la table, le Cochon de lait doit être choiſi très-jeune, dodu & gras, éveillé, court & ramaſſé, ayant la peau fraiche & luiſante & le poil doux.

A l'égard du ménage & de la multiplication du Troupeau, il faut choiſir le Verrat plus quarré que long, court & ramaſſé, ayant la tête groſſe, le groüin court & camus, les oreilles grandes & pendantes, les yeux petits & ardens, le coû grand & gros, le ventre avallé, les feſſes grandes & larges, les jambes courtes & groſſes & la ſoye épaiſſe & noire, ſi c'eſt pour un Païs froid ; au lieu que ſi c'eſt pour un Païs chaud, on prend le Verrat avec peu de ſoye. Un bon Verrat ſuffit à dix Truies ; & quoique cet animal ſoit amoureux dès l'âge de ſix mois, il n'eſt bon pour les Truies que depuis un an juſqu'à quatre ou cinq.

La Truie doit être choiſie de long corſage, avoir le ventre ample & large, les tetins longs, & être d'une race feconde. Au ſurplus on obſervera la même choſe qu'au choix du verrat. La Truie produit depuis un an juſqu'à ſix ou même ſept ; elle porte quatre mois, cochone dans le cinquiéme, & cochone deux fois l'année ; elle rentre en amour trois ſemaines ou un mois après qu'elle a mis bas, quoiqu'elle continuë de nourrir ſes petits, à moins que le grand nombre qu'elle en nourrit ne l'amaigriſſe & ne diminnë ſon ardeur pour le mâle : elle recherche les approches du mâle, quoiqu'elle ſoit pleine, ce qui eſt contre l'ordinaire de toutes les bêtes.

Des Toits à Porcs, & du Porcher.

Nous avons dit ci-deſſus au Chapitre de la Baſſe-Cour, qu'il falloit avoir deux toits à Porcs au moins pour mettre le verrat à part, de peur qu'il ne fatigue trop les femelles, ou qu'il ne s'épuiſe lui même, ou ne faſſe avorter celles qui ſont pleines, & ne mange les petits. Chaque toit doit auſſi être bien pavé & les murs bien garnis de douves ou de planches, afin que les Cochons ne foüiſſent point la terre de leurs étables, que l'ordure & le mauvais air n'y reſtent point, & qu'ils n'en percent point les murs ou parois.

Le Cochon, quoique ſale, veut une litiere propre, c'eſt pourquoi il faut lui donner ſouvent de la paille fraîche, & nettoyer avec ſoin leurs étables : la propreté les engraiſſe preſque autant que la nourriture & les fait bien dormir, ce qui leur fait bon corps ; car le Cochon eſt d'un naturel à toûjours manger ou dormir, ce n'eſt que par là qu'il prend chair & graiſſe : plus il eſt entretenu nettement, plus il devient beau, gras & fort.

Pour fermer leur toit, c'eſt aſſez d'une porte faite avec des barreaux de bois éloignez l'un de l'autre de quatre poûces.

Le Porcher qui les conduira & les ſoignera, ſera jeune, matineux, alerte & robuſte pour les mener de bonne heure aux champs, empêcher qu'ils ne faſſent de dégât à force de foüiller, ſur-tout dans les jardins & près des hayes & murs : il veillera après les Truies qui doivent cochoner, tant pour les ſecourir que pour empêcher que les verrats ne bleſſent les meres ou les petits, & que les meres ne mangent leur arriere-faix.

Le Porcher doit être actif, moderé & induſtrieux pour bien gouverner un bétail ſi indocile & ſi gourmand : un Porcher peut conduire cinquante à ſoixante Cochons de differens âges ; il ſera attentif à obſerver tout ce qui eſt dit dans ce Chapitre, tant pour bien nourrir que pour bien ſoigner ſes beſtiaux en quelque état qu'ils ſe trouvent ; il en ſçaura le nombre, connoîtra les jeunes & les vieux, aura ſoin particulierement des Truies pleines pour les enfermer & les faire cochoner heureuſement ; il marquera le nombre des Cochons qu'elles auront faits, diſtinguera les mâles & les femelles, empêchera qu'ils n'aillent teter d'autres que leur mere ; car ils ſont fort ſujets à ſe mêler hors de leur toit & à aller teter la Truie la premiere venuë qui ſe laiſſera faire ; c'eſt pourquoi il eſt bon que le Porcher mette à part chaque Truie & ſes petits, & qu'il les marque ſur le nez ou ailleurs avec de la poix ou de la craie, d'une même marque, pour qu'il puiſſe les reconnoître, & il rafraîchira cette marque de temps en temps.

De la nourriture & du pâcage des Cochons.

On éleve des Cochons dans toutes ſortes de terrains, ſoit terre labourable, en friche, Montagnes ou Vallons, Marais & prez, Bois de haute futaye ou autre, ou lieux fangeux.

Les Bois ſont pourtant ce qu'il y a de meilleur, à cauſe du gland, des faines, des châtaignes & autres fruits ſauvages ; c'eſt la nourriture qui leur plaît le plus & qui leur fait prendre une bonne graiſſe ſans qu'il en coûte beaucoup : on les mene paître ces fruits dans les Bois en Automne, & on leur en amaſſe auſſi pour l'Hyver, comme nous l'allons dire.

Les marécages & les terres fangeuſes & limoneuſes ſont encore très-bonnes

pour les Cochons, parce qu'en s'y vautrant & foüillant aiſément la terre, ils y trouvent des vers & des racines qui les nourriſſent, ſur-tout quand il y a beaucoup de glaieuls, joncs, roſeaux autres herbes aquatiques.

On les engraiſſe auſſi dans les champs labourez, quand ils ſont couverts d'herbes & de quelques arbres qui donnent des fruits ſauvages. On leur donne les fruits que les vents ont abatus & toutes ſortes de fruits pourris, des feüilles de vigne & d'arbres, comme de Figuier, Noyer, Mûrier, Orme, Chêne & Hêtre : on en fait même des amas qu'on fait ſecher pour les garder ; & pour les leur donner, on les fait boüillir & on y mêle un peu de ſon. Les châtaignes, les figues & les olives boüillies leur ſont très-bonnes ; c'eſt pourquoi on leur en donne dans les lieux où ces fruits ſont fort abondans. Les jardins fourniſſent les choux, les raves, les naveaux, les citroüilles, les concombres, les melons, les féves & quantité d'autres fruits, herbes, legumes & racines dont on les nourrit dans l'arriere ſaiſon : on leur donne auſſi des joncs-marins pilez.

On les mene paître depuis le mois de Mars juſqu'au commencement d'Octobre, deux fois par jour ; le matin après que la roſée eſt diſſipée (car elle ne vaut rien aux Cochons) juſqu'à dix heures ; & depuis deux heures après midi juſqu'au ſoir ; depuis le mois d'Octobre juſqu'à celui de Mars on les laiſſe paître pendant tout le jour, pourvû qu'il n'y ait ni neige, ni pluie, ni vent.

En quelque temps que ce ſoit, ſur tout pendant la Canicule, il ne faut jamais leur laiſſer ſouffrir la ſoif ; elle les amaigrit tout d'un coup & leur cauſe la fiévre : on connoît qu'ils ont bien ſoif à une petite toux ſéche ; il n'y a qu'à avoir ſoin de les faire toûjours bien boire, & que l'eau ne leur manque jamais à la maiſon non plus qu'aux champs ; le petit lait leur eſt excellent pour appaiſer la ſoif & les mauvaiſes ſuites qu'elle peut avoir.

Les Cochons ſont ſi gourmands, qu'outre leur pâture, il faut encore leur donner quelque choſe au retour des champs, principalement l'Hyver : on leur fait chauffer les lavûres d'écuelles ou le petit lait des fromages, ou bien on leur donne des fruits, des légumes ou des herbes, & du ſon dans un peu d'eau tiéde ; cela les attire tous enſemble au gîte & leur fait bon corps ; il eſt bon de leur en donner autant le matin.

Il eſt encore à propos de leur donner de temps en temps du grain quand la pâture eſt rare, ou quand l'herbe qu'ils vont paître le matin eſt encore nouvelle, parce qu'elle leur lâche trop le ventre & les amaigrit : le grain corrige la crudité de la nourriture, il ſupplée à ſa rareté & fortifie les Cochons.

Temps de faire ſoüer les Truies, & des ſoins néceſſaires quand elles cochonent.

Nous avons parlé du choix de la Truie & du verrat, & de l'âge que l'un & l'autre doit avoir.

On connoît que la Truie eſt en chaleur, quand on la voit ſouvent ſe veautrer dans la boüe ; mais il ne faut pas la lâcher au mâle qu'elle n'ait un an.

La bonne ſaiſon de la faire *ſoüer*, c'eſt-à-dire de lui donner le mâle, eſt en Février, Mars & Avril, afin que comme la Truie cochone dans ſon cinquiéme

quiéme mois, les petits naiſſans en Juin, Juillet & Août, ſoient aſſez forts pour reſiſter à l'Hyver ſuivant. La méthode de ceux qui font ſoüer leurs Truies plus tard, comme en May & Juin, & qui ont par conſequent des petits en Septembre & Octobre, cette méthode eſt très-mauvaiſe, parce que les petits Cochons tardifs ne ſe fortifient point durant les froidures; ſouvent même ils y periſſent, ou ils ne viennent jamais ſi beaux que ceux qui ſont aſſez forts pour reſiſter à la rigueur de la ſaiſon,

Le meilleur eſt de faire ſoüer les Truies à la fin de Février, afin que les petits venant dans le temps de la moiſſon, les meres trouvent abondance de grain & d'herbages, & que leurs petits & elles profitent de la glandée qui vient enſuite; par là on a des Cochons beaux & forts dès la premiere année, & le débit conſiderable qu'on en fait n'a preſque rien coûté.

Ceux qui viennent au mois de May ſont encore fort bons, à cauſe de l'abondance des pâturages; mais il faut donner de plus un peu de grain aux Truies pour qu'elles fourniſſent mieux à la nourriture de leurs petits; s'il vous en vient pourtant en Hyver, tenez-les bien chaudement dans leur toit, & n'épargnez point aux meres le ſon, le grain, le gland & autres nourritures.

Si-tôt que les Truies ſont pleines, il faut en ſeparer les verrats & les laiſſer avec elles le moins qu'on pourra, ſoit aux champs ou à la maiſon, de peur qu'ils ne les mordent & ne les faſſent avorter: il faut ſur-tout avoir bien ſoin qu'ils n'approchent pas des Truies quand elles cochonent, parce que ſouvent ils mangent les nouveaux-nez.

La Truie elle-même mange quelquefois ſes petits; c'eſt pourquoi il faut qu'elle ait toûjours bonne & ample nourriture, ſur-tout beaucoup de ſon & d'eau tiéde, & d'herbes fraîches. Elle eſt auſſi fort ſujette à manger ſon arriere-faix par gourmandiſe: le Porcher doit y veiller, & la bien nourrir.

Une Truie donne à chaque ventrée autant de Cochons qu'elle a de tetins; ſi elle en donne moins, c'eſt marque qu'elle n'eſt point feconde, c'eſt pourquoi il faut s'en défaire; ſi elle en donne davantage, c'eſt une eſpece de prodige.

Quoique la Truie porte à chaque fois dix, douze à quinze Cochons, cependant il ne faut lui en laiſſer que huit ou neuf à nourrir, afin qu'elle les éleve mieux & qu'elle dure elle-même plus long-temps: les autres Cochons ſeront portez au marché au bout de quinze jours ou trois ſemaines au plus. On gardera les mâles par preference aux femelles, parce qu'ils ſont toûjours meilleurs à nourrir: on ne garde tout au plus qu'une femelle ſur quatre mâles, & on ne les ſévre qu'à deux mois. Dans les Villages éloignez où le profit des Cochons conſiſte à en élever de grands troupeaux, on renforce la nourriture des meres, pour qu'elles puiſſent nourrir davantage de petits.

Trois ſemaines après que les Cochons ſont nez, on commence à les mener paître aux champs; & ſoir & matin on leur donne de l'eau blanchie avec du ſon: on continuë juſqu'à ce qu'ils ayent deux mois, c'eſt le temps de les ſevrer; alors on trie ceux qu'on veut garder, & on vend le reſte.

Les Cochons étant ſevrez, comme on n'en a plus une ſi grande quantité, on leur donne une nourriture un peu plus ample; & au lieu d'eau ſimple,

on leur fait boire ſoir & matin du petit-lait mêlé avec du ſon, un peu plus que quand on en avoit beaucoup à nourrir. Faute de petit-lait, on ſe ſert de lavûres de vaiſſelle ; en Hyver on les leur fait tiédir ſur le feu, puis on les leur jette dans leur auge avec un peu de ſon & quelques fruits pourris, ou bien quelques groſſes raves ou navets hachez, comme on a dit au Chapitre des Brebis : on les nourrit ainſi juſqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à pouſſer ; alors on les envoye tous aux champs avec les Brebis ou les Vaches, car ils coûteroient trop à nourrir & ne viendroient pas ſi beaux ſi on vouloit les élever ſans pâture. L'Eté ſe paſſe ainſi a paître ; & l'Automne venu, c'eſt la ſaiſon de les engraiſſer.

Temps & maniere de châtrer & engraiſſer les Cochons.

Il faut châtrer les Cochons pour les engraiſſer & pour qu'ils ſoient plus ſucculents & de meilleur goût : pour bien faire, ils doivent avoir ſix mois quand on les châtre ; il eſt vrai qu'en les châtrant plus jeunes, la chair en eſt plus délicate, & c'eſt pourquoi bien des gens les châtrent a quatre mois ; mais ils n'en deviennent pas ſi beaux. Il y en a qui attendent juſqu'a un an à les châtrer ; mais plus on attend, plus ils durciſſent, & ſont hors d'état de prendre une bonne graiſſe.

Le Printemps ou l'Automne ſont les deux ſaiſons propres pour châtrer ; car il eſt dangereux que pendant les chaleurs, la plaie ne ſe gangrene ; & le froid la rend ſi ſenſible, que ſouvent les Cochons en meurent.

On les châtre par ſimple inciſion, ou bien de la maniere que nous avons dit qu'on châtre les Agneaux : au reſte il n'y a guére de Chaudronier qui ne ſoit expert à cette operation.

Vos Cochons étant châtrez & ayant environ ſix mois, c'eſt l'âge qu'on les engraiſſe pour les tuer ou les vendre.

Si vous voulez les bien diſpoſer à prendre graiſſe, il ne faut point leur donner tout d'un coup une forte nourriture ; il ſuffit que pendant huit jours vous leur faſſiez boüillir des choux dans une chaudiere dans laquelle on mêle du petit-lait, des lavûres d'écuelles & du ſon ; au lieu de choux, on y met des raves hachées, & quand cette mangeaille eſt bien détrempée & qu'elle a bien boüilli, on la laiſſe refroidir juſqu'à ce qu'on y puiſſe ſouffrir la main, & on la donne aux Cochons. Après huit jours de cette nourriture, on attache les Cochons dans leur toit, pour n'en plus ſortir qu'ils ne ſoient tout-à-fait gras : on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus ſoir & matin que plein leur auge d'eau ou de petit-lait, dans lequel on aura fait boüillir du ſon un peu épais ; on ne le leur donne que quand il a été refroidi ; on y ajoûte un picotin d'orge boüilli, & autant d'avoine cruë.

Après une nouvelle huitaine de cette nourriture, on leur donnera à manger du ſon boüilli bien épais, & tant qu'ils en laiſſent de reſte ; de cette maniere ils ſeront bien-tôt engraiſſez. J'avoüe pourtant que cette maniere n'eſt guére bonne que pour l'Hyver, & que pour ceux qui n'ayant point fait amas de glands, ne peuvent engraiſſer que peu de Cochons, ou n'en veulent mettre à l'engrais que pour la proviſion de la maiſon.

La meilleure maniere de les engraiſſer & d'en engraiſſer beaucoup avec moins de ſoin & de dépenſe, eſt de les mettre à la glandée dans les Forêts.

On ne les y met que quand le gland eſt mûr, c'eſt-à-dire que quand il tombe & que les châtaignes, faines & autres fruits ſauvages quittent leur enveloppe : ils y courrent avec avidité comme à la nourriture qui leur eſt la plus agréable & la meilleure ; ils y engraiſſent en peu de temps, ſur tout quand le ſoir au retour du Bois on leur donne à boire de l'eau tiéde mêlée d'un peu de ſon ou de farine d'yvroïe : cette bûvée les endort tout ſaouls, & c'eſt le moyen de leur faire prendre graiſſe bien vîte. Les premiers froids de l'Automne contribuënt auſſi à l'engrais des Cochons, parce qu'alors il ſe fait une moindre diſſipation d'eſprits, & la nourriture ſe convertit bien plus en aliment que pendant l'Eté ; d'autant plûtôt que trouvans dans cette ſaiſon la terre plus dure, ils ne s'amuſent point tant a la foüiller, & vont plûtôt prendre les bons alimens qui s'y trouvent.

Les Cochons aiment les vers & les racines ; c'eſt pourquoi ils s'amuſent aſſez à foüiller la terre tant qu'ils la trouvent molle : mais comme cette nourriture ne leur eſt pas ſi bonne que l'herbe ou la glandée, on leur met un anneau au groüin, ou bien on leur fait une inciſion aux nazeaux pour les leur rendre douloureux & les empêcher de foüiller.

La glandée eſt un moyen excellent pour engraiſſer beaucoup de Cochons qui coûteroient trop à engraiſſer à la maiſon ; & on eſt heureux quand on a à portée bien des futaies pour pouvoir y faire les engrais ; car au ſortir de là & ſans autres ſoins, le Cochon a pris avant d'avoir un an, une très-belle croiſſance & beaucoup de graiſſe, en ſorte qu'il eſt en état d'être vendu ou tué. Il y en a pourtant qui les mettent dans les Bois deux ans de ſuite ; c'eſt pour cela qu'on voit des Cochons ſi gros & ſi gras, car on prétend qu'ils croiſſent tant qu'ils vivent, comme les Bœufs.

La glandée ne doit point ſervir ſeulement pour les Cochons qui la vont prendre : il faut encore en faire amas dans la ſaiſon, pour la garder à la maiſon : vous en donnerez en petite quantité au retour du Bois à quelques Cochons choiſis que vous tiendrez enfermez dans l'étable pendant dix ou douze jours, afin d'achever de les engraiſſer parfaitement & d'en faire ce qu'on appelle des lards de haute graiſſe. Ce gland que vous aurez amaſſé, vous ſervira particulierement pour les Cochons que vous voudrez engraiſſer dans la ſuite, ou pour nourrir ceux qui ſont malades ou languiſſans ; ou bien encore pour ceux qui ſont trop jeunes pour être tuez ; vous en donnerez auſſi aux Truies tant pleines qu'autres, & aux Verrats : tant mieux pour vous ſi vous en avez aſſez pour leur en donner pendant l'Hyver & le Printemps, juſqu'à ce que les herbes renaiſſent ; c'eſt pourquoi vous en amaſſerez en Automne le plus que vous pourrez ; & ſi l'année eſt abondante, amaſſez-en hardiment pour la proviſion de vôtre ſecond Hyver, car il eſt rare que la glandée donne deux années de ſuite.

Pour le conſerver même d'une année à l'autre, on le met ſecher dans le four après qu'on en a tiré le pain, cela empêche qu'il ne germe, & par conſequent qu'il ne ſe gâte ; ou bien mettez-le en monceaux dans un lieu ſec, laiſſez-l'y ſuer entierement ſans le remuer, n'y touchez que quand il aura bien ſué ; & quand vous voudrez vous en ſervir, prenez-en toûjours du même côté, ne lui donnez de l'air & ne le dés-amoncelez que le moins que vous pourrez, autrement il germeroit & pourriroit enſuite.

Quand vous voulez engraiſſer les Cochons l'Hyver à la maiſon, ſur-tout ſi c'eſt un Cochon d'un an ou de dix huit mois ; il faut s'y prendre d'une maniere qui approche fort de la premiere façon d'engraiſſer que nous avons enſeigné ci-deſſus : enfermez vos Cochons dans un toit à part avec bonne litiere que vous renouvellerez de temps en temps, pour qu'ils prennent plûtôt graiſſe : ménagez-leur d'abord la nourriture, & la leur augmentez petit-à-petit ; on leur donne les quinze premiers jours, des bûvées d'eau, dans laquelle on aura fait boüillir des choux, des gros navets coupez par morceaux, ou des herbages ; on y mêle un peu de ſon pour épaiſſir l'eau : quand tout eſt bien remué & refroidi, on le leur donne a manger ; les herbages doivent nager un peu dans le commencement ; mais on épaiſſit la bûvée à meſure que la quinzaine avance, de ſorte neanmoins que l'eau domine toûjours.

Après quinze jours, on leur ôte les herbages & on ne les nourrit plus que de ſon & d'eau : on augmente tous les jours leur portion, & il doit toûjours y avoir plus de ſon que d'eau, même après qu'il a boüilli. On leur donne de cette boüillie épaiſſe tant qu'ils en laiſſent ; & c'eſt cette forte nourriture & leur grand repos qui leur font prendre graiſſe en un mois ou deux au plus. On peut leur donner de temps en temps quelques poignées de grain pour les amuſer, mais pas aſſez pour les nourrir, parce qu'on prétend que cela les rend ladres ; étant ainſi gouvernez, ils deviennent quelquefois ſi gras, qu'ils ne ſçauroient marcher quand on les ſort de leur toit pour les tuer. Bien des Boulangers, Aubergiſtes & autres particuliers qui ont de reſte beaucoup de ſon & d'autres choſes qui ſeroient perduës, en engraiſſent ainſi un Cochon ou deux pour les envoyer au marché, ou les tuer pour la maiſon : on prétend même que la chair des Cochons ainſi engraiſſez dans les toits, eſt plus délicate que celle de ceux qui vont courir au Bois pour s'engraiſſer.

Des Cochons d'Inde.

Le Cochon d'Inde n'eſt pas plus gros qu'un lapin, & il eſt ordinairement blanc & roux, ou blanc & noir ; il a le groüin aigu ; de fort petites dents, de petites oreilles rondes, & point de queuë. Il vit d'herbe, & dès qu'il vient au monde il court, boit & mange : un Cochon mâle d'Inde ſuffit pour neuf femelles. Ils ne ſont bons que pour la curioſité.

Des maladies des Cochons.

On connoît qu'un Porc eſt malade quand il panche l'oreille, qu'il eſt plus pareſſeux & plus peſant que de coûtume, ou qu'il eſt dégoûté. Quelquefois auſſi, quoique malade il ne donne aucun de ces ſignes : quand on le voit diminuer petit-à-petit, on lui arrache à contre-poil une poignée de ſoye ſur le dos ; ſi la racine en paroît nette & blanche, c'eſt bon ſigne ; mais ſi on y voit quelque marque ſanglante ou noirâtre, le Cochon eſt malade.

De la Lépre ou Ladrerie.

Il y eſt ſujet à cauſe de ſa gourmandiſe & de ſa ſaloperie. Quand cette maladie commence elle rend le Porc peſant & endormi ; enſuite ſa langue, ſon palais, ſa gorge ſe rempliſſent de petites puſtules noirâtres ; les taches gagnent la

tête, le coû & tout le corps ; le Cochon ſe porte à peine ſur ſes pieds de derriere, & la racine de ſa foye eſt toute ſanglante. C'eſt à ces ſimptomes que les Languayeurs de Porcs, qui les viſitent particulierement dans les marchez, reconnoiſſent qu'ils ſont ladres.

Cette maladie eſt difficile à guérir ; tout ce qu'on peut y faire, c'eſt de mettre le Porc ladre dans un Toit à part, le nettoyer tous les jours ſoigneuſement, & lui donner toûjours bonne & fraîche litiere ; puis on le ſaigne ſous la queuë, enſuite on le baigne ſouvent en eau claire, & on le laiſſe long-temps promener : il ne faut point lui épargner l'eau ni la mangeaille, & ſa nourriture doit être de marc de vin, mêlé avec du ſon & de l'eau.

De l'Indigeſtion, du Vomiſſement du Dégoût, & du mal de Rate.

La gourmandiſe des Cochons les rend ſujets au vomiſſement & à l'indigeſtion, & ſouvent les mauvaiſes herbes leur cauſent le dégoût : le vomiſſement vient de réplétion, & l'indigeſtion eſt cauſée par la dureté ou la crudité de leur nourriture.

Pour guérir le ſimple vomiſſement, ratiſſez de l'ivroïe, melez en les ratiſſures avec du ſel que vous aurez bien fait ſecher, & de la farine de féves ; & donnez le tout au Cochon avant qu'il aille aux Champs.

Et pour guérir l'indigeſtion ou le dégoût, tenez le Cochon enfermé dans ſon Toit, pour lui faire faire diette pendant vingt heures ; enſuite donnez-lui beaucoup d'eau tiéde dans laquelle vous aurez laiſſé infuſer pendant quinze ou vingt heures de la graine ou des racines de concombre ſauvage bien pilées. Il eſt bon de leur donner de ce breuvage de temps en temps ; il les préſerve des maladies contagieuſes auſquelles ils ſont ſujets.

Les douleur de Rate les prennent auſſi, à cauſe du trop de fruits qu'ils mangent, pendant les grandes chaleurs. On les en guerit en leur faiſant boire de l'eau, où on aura laiſſé macérer du bois de Romarin ; il a la vertu de diſſiper les cruditez & les enflures intérieures.

De la Fiévre.

On juge que le Cochon a la Fiévre, quand on le voit baiſſer la tête, la porter de travers, courir dans les Champs, puis s'arrêter court & tomber tout étourdi. Il faut alors prendre garde de quel côté il panche la tête, pour le ſaigner à l'oreille oppoſée, & ne lui donner à manger que choſes qui puiſſent rafraîchir. On les ſaigne auſſi à une veine qu'ils ont à la queuë en deſſous, à deux doigts des feſſes ; pour ne point manquer cette veine, on en bat l'endroit avec un morceau de ſerment pour la faire enfler ; quand on en a tiré aſſez de ſang, on y fait une ligature avec de l'ozier ou de la groſſe fiſſelle : on tient le Cochon enfermé deux ou trois jours, juſqu'à ce que la fiévre ſoit guérie, & on le nourrit avec de l'eau tiéde mêlée de deux livres de farine d'orge.

De l'Enflûre.

Dans la ſaiſon des fruits, les Cochons en mangent ſouvent de pourris, en ſi grande quantité, qu'ils en deviennent enflez ; & cette enflûre deviendroit dangereuſe ſi l'on n'y remédioit : c'eſt pourquoi on leur fait une décoction de choux

rouges qu'on leur donne à boire, ou bien on leur donne de ces choux mêlez dans leur nourriture ; ou on les nourrit ſimplement de feüilles de mûrier boüillies dans de l'eau ; tout cela diſſipe l'enflûre en peu de temps.

Du Catarre, & des Scrophules ou enflûre des glandes du coû.

Pour guérir les Cochons du Catarre, ſaignez-les ſous la langne, & frottez-le mal de ſel broyé, & de pure farine de froment.

Vous emploirez le même remede, quand vous verrez qu'un Cochon a les glandes du coû enflées, ou le coû plein de tumeurs, qui ne viennent que d'une abondance d'humeurs groſſieres qui n'ont point de mouvement. D'autres font ſaigner le Cochon aux épaules, lui frottent tout le coû & le groüin de ſel & de farine : ou bien avec une corne on lui fait avaller ſix onces de Garum.

De la Galle.

Pour la guérir, on la frote rudement à contre-poil, avec de l'eau de leſſive ; enſuite on fait baigner le Cochon en eau claire. D'autres frotent la gale avec du tabac infuſé dans de l'eau tiede, ou avec de l'urine & un peu de fleur de ſoulfre. On peut encore ſe ſervir du remede des Catarres.

De la Peſte.

Dès que les Cochons en ſont attaquez, il n'y a point de remede, il faut les jetter ; on ne peut donc que les en préſerver : Pour cela prenez de l'eau claire, faites-y infuſer pendant un jour des racines d'afrodille, & la donnez à boire de temps en temps au Cochon.

De la Lethargie.

C'eſt quand les Cochons qu'on mene paître tombent au milieu des Champs & s'endorment au Soleil. Pour guérir cette maladie qui leur fait perdre l'appétit & les fait maigrir en peu de jours ; il faut les tenir enfermez dans un Toit, ſans manger ni boire, pendant vingt-quatre heures : le lendemain s'ils ſont alterez, on leur donne de l'eau où on aura fait macérer des racines de concombres ſauvages broïées ; après qu'ils en ont bû, il leur prend un vomiſſement qui les guérit, enſuite on les nourrit de pois chiches ou de féves, arroſées de ſaumûre, puis on leur fait boire de l'eau chaude pour les deſalterer ; on peut y mêler deux poignées de ſon pour la leur faire avaller.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE.

CONTENANT

L'Interieur & la Baſſe-cour de la Maiſon Ruſtique.

PREMIERE PARTIE.

LIVRE CINQUIE'ME.

Des Mouches à miel & des Vers à ſoye.

ON met au nombre des animaux domeſtiques, ces illuſtres & laborieux Inſectes : c'eſt pourquoi j'en parle avant que de ſortir de la Baſſe-Cour, d'autant qu'ils ſont également admirables & précieux pour celui qui ſçait en connoître les beautez, & en ménager les profits. Ce ſont les ſeuls Inſectes qui ne travaillent que pour l'utilité de l'homme ; & ils ſont les uns & les autres, quoiqu'inſectes, une des Merveilles de la Nature.

CHAPITRE PREMIER.

Des Mouches à Miel.

LES Abeilles ou Mouches à Miel ſont d'un grand profit à la maiſon, à cauſe du miel & de la cire qu'elles y font, & des Eſſains qu'elles donnent ; elles ne coûtent rien à nourrir, & demandent ſeulement quelques ſoins.

Dans les païs chauds une Ruche pleine vaut au Maître neuf a dix livres par an, & au moins trois ou quatre dans les païs froids ; & cela quand elles n'eſſaimeroient qu'une fois l'année, au-lieu qu'il y en a qui donnent juſqu'à trois

Eſſains qui réuſſiſſent. On ſeroit trop riche ſi on pouvoit ramaſſer tous ſes Eſſains ; on pourroit s'en faire quatre ou cinq cens livres de rente dans un petit Jardin : Ceux qui auroient de grands Jardins & des milliers de ruches, en tireroient des milliers de piſtoles. Dans la moindre maiſon de Campagne on peut en avoir quantité.

Elles réuſſiſſent en toutes ſortes de climats : Il y en a en Hollande & en Moſcovie, de même que dans les païs bien chauds comme l'Italie & l'Eſpagne.

Il y en avoit autrefois en France beaucoup plus qu'il n'y en a à preſent ; c'eſt pourquoi pluſieurs de nos Coûtumes y ont établi des regles, & pluſieurs Seigneurs prétendent encore le droit d'*aboilage*, comme je l'expliquerai ci-après. Mais la ſucceſſion des temps & les Tailles pour leſquelles on n'a plus trouvé à prendre chez le Païſan que ſes ruches, ont diminué notablement le nombre des Mouches à miel. Il eſt pourtant à ſouhaiter pour l'abondance publique & pour celle des particuliers, que l'ancien goût renaiſſe pour ces admirables & riches productions de la nature : car pour une ruche de paille qui coutera avec ſon chaperon quatre ou cinq ſols, le Païſan auroit bien-tôt du miel, de la cire & des Eſſains dont il feroit bien vîte de fortes peuplades & beaucoup d'argent ; outre que le miel qui deviendroit par là commun & abondant en peu de temps, fourniroit beaucoup de douceurs aux Campagnes ; on l'y mangeroit avec le pain & on en feroit aiſément du potage & des breuvages comme on fait en Moſcovie.

Article Premier.

Ce qui regarde les Mouches à miel juſqu'à ce qu'elles ſoient placées.

Les titres ſuivans expliqueront en détail ce qui eſt compris ſous celui ci en general.

§. I.

Des Eſpeces, du travail, du naturel, de la forme & de la génération des Mouches à miel.

I. *Deſcription.* Elles naiſſent ſans pieds, elles ont quatre aîles, la langue longue, de petites dents, & l'aiguillon qu'elles ont attaché au ventre eſt très-mobile. L'abeille n'eſt d'abord qu'un petit ver qui a les jambes couvertes & ſerrées, & qui s'aide du bec pour marcher. Cet inſecte a des cornes entrelaſſées & une petite trompe ; la peau de ſes yeux eſt diſtinguée par mailles, ils ſont de couleur de poupre ; entre deux on voit deux petites lignes qui en font la ſéparation, & de ces lignes ſortent les deux cornes. Ses aîles ſont membreuſes & ſes jambes veluës & diſtinguées chacune en quatre membres, dont l'extrémité ſe diviſe encore en pluſieurs parties, & elle eſt armée de deux ongles ou pinces, entre leſquelles on apperçoit de petits poils. Sous le ventre paroiſſent des petites inciſions en forme d'anneaux, & des poils vers la queuë. La Mouche ſe ſert de ſa trompe pour

pour attirer l'humidité des fleurs qu'elle ſucce, & de ſon aiguillon pour tirer le ſang des animaux. Ses pieds ſont couverts d'une infinité de petites pointes, comme les peignes de Cardeurs, & c'eſt avec quoi elles s'attachent aux corps les plus polis. On découvre ſenſiblement leur poulmon qui eſt compoſé de deux petites veſſies : elles ſont enveloppées d'un tiſſu qui eſt ourdi comme celui des vers-à-ſoye.

II. *Quantité.* Les petites Ruches contiennent huit à dix mille Abeilles, & les grandes en renferment juſqu'à dix-huit mille.

Trois ſortes de Mouches dans chaque Ruche.

III. On remarque dans toutes les Ruches trois ſortes de Mouches. 1°. Celles qu'on nomme proprement *Abeilles*, elles compoſent preſque tout l'Eſſain, ſont armées d'un aiguillon, & font tout l'ouvrage de la Ruche. 2°. Les *Bourdons*, qui ſont d'un tiers plus gros & plus longs que les Abeilles, dont ils ſont encore diſtinguez, parce qu'ils ſont d'une couleur plus obſcure, & parce qu'ils n'ont point d'aiguillon. 3°. *Le Roy* des Abeilles, qui eſt une Mouche plus longue que les Bourdons, mais moins groſſe à proportion de ſa longueur, d'une couleur plus vive & plus rougeâtre : Cette Mouche eſt la mere de toutes les autres : on n'a point encore vû plus de trois Rois dans une Ruche, & d'ordinaire il n'y en a qu'un ſeul ; ſa démarche eſt grave & poſée.

Outre ces trois ſortes de Mouches qui ſe trouvent dans chaque Ruche, il y a quatre differentes eſpeces d'Abeilles, comme on l'expliquera ci-après.

Aiguillon.

IV. L'Aiguillon dont chaque Abeille eſt armée, eſt de conſiſtance de corne, long d'environ deux lignes, creuſé en tuïau, pour donner iſſuë à la liqueur venimeuſe que fournit à cet aiguillon une veſſie placée vers ſa racine. Il eſt ſitué à l'extrêmité du ventre de l'Abeille, & il entre & ſort avec beaucoup de viteſſe : il reſte preſque toûjours dans la piquûre que fait la Mouche, & il entraîne avec lui la veſſie & quelquefois une partie des boyaux de l'inſecte.

Où & comment elles cueillent le miel & la cire.

V. L'Abeille prend également le miel & la cire ſur les fleurs, mais avec differens organes. Elle ſucce avec ſa trompe le miel, qui ſortant des fleurs par tranſpiration, s'amaſſe au fond de leur calice. A l'égard de la cire qui n'eſt autre choſe que la pouſſiere des étamines des fleurs : l'Abeille la recueille en deux manieres ; lorſque les fleurs ſont humides, elle ſe roule deſſus, pour enlever avec les poils qui la couvrent, les particules de la cire, & s'en charger ainſi de tous côtez ; mais d'ordinaire après l'avoir priſe avec ſes deux pates de devant, elle la conduit de pate en pate juſqu'aux dernieres, & la logeant dans les petites cavitez qui s'y trouvent, elle l'y foule & l'y comprime pour l'emporter.

Leurs Rayons.

VI. Le Rayon qui eſt compoſé par la cire, eſt formé de deux ordres d'alvéoles, ou cellules hexagones ; c'eſt-à-dire à ſix côtez, oppoſées l'une à l'autre, & qui ont leur baſe commune. Chaque cellule a environ cinq lignes de pro-

fondeur, & un peu plus de deux lignes de largeur. Au rapport des Voïageurs, les cellules des Abeilles ſont égales par toute la terre.

Pendant qu'une partie des Abeilles eſt occupée à élever les petits murs de leurs alvéoles avec la cire qu'elles ont apportée, les autres travaillent à polir l'ouvrage. Leur diligence eſt extrême : Un rayon d'un pied de long, de ſix poulces de large, & qui contient près de quatre mille alvéoles, eſt expedié en un jour. Les Mouches laiſſent entre les rayons un interval par où elles peuvent paſſer deux de front, & outre cela ils ſont percez en quelques endroits pour établir une communication aiſée entre les differentes parties de la Ruche.

Leur generation.

VII. Le Couvain ou Embrion n'eſt dans ſon commencement que comme une chiaſſe de Mouche commune d'où ſort un petit ver qui croît peu à-peu par le moïen de la chaleur, & devient enfin une Nymphe ou Mouche toute blanche, qui muë dans la ſuite & ſortant de ſon trou deſcend au bas de l'ouvrage ſur les ſieges où les vieilles meres les nourriſſent juſqu'à ce qu'elles puiſſent aller aux Champs & ſe ſéparer en Jetton.

D'autres tiennent que les Mouches à miel ſont toutes vierges, qu'elles ne s'accouplent pas comme les Mouches communes ; & que la generation ſe fait par l'éjaculation d'un petit germe court & grêle comme la pointe d'une épingle, qui tombant dans le fond de leurs cellules de cire, s'épaiſſit par la chaleur des Mouches, & ſe forme peu-à-peu en mouche, comme le pouſſin dans l'œuf ; les Abeilles rempliſſent ces cellules de miel, quand le petit en eſt ſorti.

Pluſieurs croient même que les Mouches à miel ne vivent qu'un an ; & il y a bien des gens qui expliquent ainſi la maniere miſterieuſe dont ces admirables inſectes ſe perpétuent.

Ils aſſûrent que le Roy de l'Eſſain eſt le ſeul à qui appartient le privilege de la generation ; tout le Peuple eſt condamné à la ſterilité. Ce Roy marchant avec ſa gravité ordinaire, & environné de dix ou douze Abeilles des plus groſſes, va dépoſer dans huit ou dix alvéoles de ſuite autant de petits vers blancs. Pendant qu'il fait ſa ponte, les Abeilles qui compoſent ſon cortége, & qui ont toutes la tête tournée vers la ſienne, le flattent avec leur trompes. Après cela il ſe retire dans l'interieur de la Ruche.

Sa fécondité eſt ſurprenante, & elle eſt toûjours la même pendant preſque toute l'année ; en ſorte que quoiqu'il ſorte d'une Ruche au moins un Eſſain de dix ou douze mille Abeilles, quelquefois deux & même trois ; cependant elle eſt auſſi pleine à la fin de l'Eté qu'au commencement du Printemps.

Les petits ſont regardez comme les enfans de l'Etat. Les Abeilles fourniſſent à chaque ver, dans ſon alvéole où le Roy la pondu, quelque goute de liqueur pour ſa nourriture ; enſuite elles font à l'alvéole un couvercle de cire. Le ver y groſſit peu-à-peu, & enfin devenu Mouche, il perce le couvercle de ſon alvéole, & après quelque-temps de langueur il s'envole avec les autres.

On peut cependant conjecturer qu'outre la fécondité du Roy, les Bourdons ſont les mâles des Abeilles, & que c'eſt à cauſe de cela qu'ils ſont ſoufferts dans la Ruche. Et ce qui appuie cette conjecture, c'eſt qu'à la fin de l'Eté, où il ne s'agit plus de generation, les Abeilles leur font la guerre, les chaſſent ou les tuent, de maniere qu'on ne ſçait plus ce qu'ils deviennent.

Au reſte ces Bourdons ſortent du Roy, comme les Abeilles, & ſont pondus ſous la forme de vers, dans les plus grands avéoles, avec les mêmes cérémonies, & traitez enſuite par l'Etat, avec les mêmes ſoins, juſqu'à la fin de l'Eté.

Leurs couvains.

VIII. Il y a deux ſortes de Couvain : le premier eſt celui d'Automne qui ſe conſerve l'Hyver dans les Ruches, ſcellé & cacheté d'une pellicule de cire avec la proviſion ordinaire : il éclôt vers le mois de May, quand les chaleurs ſont venuës. Ce couvain eſt fort & robuſte, & c'eſt de lui que viennent les premiers Eſſains.

Le ſecond convain ſe fait & éclôt depuis le mois de May juſqu'à la fin de Juillet : il n'eſt pas ſcellé, comme le premier : il eſt dans l'ouvrage neuf au bas de la Ruche, au lieu que le premier eſt au milieu.

On appelle *faux-couvain* celui qui ne vient pas à bien ; il en naît plus de Bourdons que de bonnes Mouches ; & il y en a plus ou moins, à proportion que l'année eſt plus ou moins pluvieuſe. Dans des années extrêmement humides, quelquefois les Mouches voyant tout le premier couvain avorter, le tirent avant qu'il ait pris vie, & le jettent dehors auprès de la Ruche ; on y voit des Bourdons tout formez.

Il n'eſt pas vrai que ce ſoit la chaleur des Bourdons qui faſſe éclôre le couvain, comme la chaleur de la poule fait éclôre les pouſſins : c'eſt la chaleur de toute la maſſe des Mouches, qui ſe tient toûjours au lieu où eſt le couvain. Depuis Septembre juſqu'en May, il n'y a plus de Bourdons dans les Ruches ; & il commence a y avoir du couvain dès la fin de l'année. Au ſujet des Bourdons : Voyez ce qui en va être dit ci-après *Numero* 12. de cet article.

Age des Ruches.

IX. Il faut remarquer que paſſé trois ans elles ne ſont plus bonnes pour *oriner*, c'eſt-à-dire pour engendrer d'autres Mouches ; & cela parce que la cire étant vieille & trop deſſechée, elle eſt incapable de recevoir ou du moins de former, nourrir & perfectionner l'embrion.

On connoît l'âge des Mouches d'une Ruche ou plûtôt de la cire qui y anime les couvains, à ſa couleur : la cire blanche eſt d'un an ; la jaune de deux ans ; & la noire de trois ans au moins ; car paſſé trois ans on ne ſçauroit plus juger de l'âge des Ruches, ni de la cire, que par le petit nombre des Mouches qui y reſtent ; de même qu'après ſix ou ſept ans on ne ſçauroit plus juger de l'âge des Chevaux par leurs dents, mais ſeulement par d'autres ſignes équivoques.

Leur Police.

X. Les Ruches ſont autant de petits Etats Monarchiques, bien policez, & dont le peuple eſt nombreux & extrêmement laborieux : Tout le gouvernement ne conſiſte que dans un parfait accord & dans une Emulation generale & toûjours égale. Tout le monde y travaille & chaque Abeille a ſes occupations differentes ; on ſe dreſſe des loges, on les avictuaille pour y vivre & perpétuer la race : elles obéiſſent toutes à leur Roy ; mais les unes gardent la

Monarque, les autres la porte ; & d'autres font ſentinelle ou reçoivent le butin de celles qui vont battre la Campagne ; & de la cire qu'elles rapportent à leurs jambes de derriere, on bâtit les loges. Il y en a qui amolliſſent & paîtriſſent la cire, en l'étendant avec leurs crochets ; & il y en a qui la mettent en œuvre, & en compoſent leurs bouteilles ou creuſets, dans leſquels elles mettent le miel dont ſe forment les couvains ; d'autres ont ſoin de tenir la Ruche nette, elles en emportent toutes les ſaletez maniables, comme marc de cire & lie de miel ; de fiente, ou elles n'en font point, ou elles la vuident en volant : elles ſortent des Ruches les Mouches mortes, & les traînent loin de leur habitation de peur d'infection ; mais elles le font avec pompe ; une vingtaine d'Abeilles accompagnent la morte, deux la trainent en volant un pied ſur terre juſqu'au ſepulcre, d'où elles retournent à la Ruche toutes enſemble.

Miellée.

D'autres ramaſſent le miel ſur les fleurs & ſur les feüilles d'arbres. Celles de chêne & de tilleul ſont les plus propres à recevoir la miellée qui tombe du Ciel, quelquefois en ſi grande abondance, que les Païſans le recueillent dans les forêts ſur les feüilles de chênes principalement, il y eſt blanc comme la manne de Calabre, & fait en forme de larmes. Dans ce temps de miellée les bleds en épi ſont en grand danger, & ils deviennent tout rouges.

Ce miel ſe conſerve bien mieux dans les Forêts qu'à la Campagne où le Soleil le deſſeche & l'altere dans l'inſtant. C'eſt pour cela que dans le temps de la miellée les Mouches vont aſſez volontiers dans les bois, & qu'elles ſont alors plus diligentes, vont aux Champs avec plus d'ardeur, de plus grand matin & reviennent plus tard. Il y en a même dans les Ruches qui excitent les autres au travail par un bourdonnement particulier qui reſſemble au ſon des Cornets & des Trompetes, & que l'on entend facilement dans la ſaiſon des Eſſains, en prêtant le ſoir l'oreille auprès des Ruches.

Outre la miellée, & hors le temps d'icelle, les Abeilles enlevent, comme nous l'avons dit, avec leur trompe, le ſuc qui ſort des fleurs par tranſpiration ; elles le renferment dans un reſervoir qu'elles ont vers la gorge, & le revomiſſent dans leurs cellules pour en compoſer le miel ; ce ſuc ou ce miel leur ſert de nourriture.

Les Abeilles ont un preſſentiment du beau & du mauvais temps, des changemens, des pluïes & du tonnerre : la veille elles reſtent plus tard aux champs, y retournent le lendemain de meilleure heure, & le jour ne s'écartent point & rentrent en foule un peu avant la pluye ou la tempête.

Il ſe forme dans les Ruches, de vieilles Mouches noires qui ne ſortent jamais, & qui ne ſont propres qu'à conduire l'ouvrage.

Du Roy.

XI. Chaque Ruche a ſon Roy & ſes Officiers, qui compoſent la Cour & le Conſeil d'Etat. On connoît les uns & les autres à leur taille. Le Roy eſt preſque de moitié plus grand que les autres Mouches, ſon ventre eſt plus gros & ſe termine en pointe, au-lieu que celui des autres eſt rond. Il a un aiguillon mais ſans venin, comme pour marquer la douceur de ſon gouvernement ; auſſi ne ſe ſert-il pas de l'aiguillon, & on a vû dès perſonnes en manier & les tenir long-

temps dans leurs mains nuës ſans en avoir reçû la moindre atteinte. Il a la tête petite à proportion de ſon corps, les aîles & les pieds plus courts, & le corps plus menu & plus long, que les autres Mouches ; ſa couleur eſt dorée ou d'un jaune aurore. Il a les jambes droites, la marche grave, & au front une marque qui fait comme la Couronne : on dit qu'il eſt femelle & qu'il jette environ dix mille œufs par an. Ses Officiers ſont auſſi plus gros que les Abeilles ordinaires, & quelquefois dorez.

C'eſt le Roy qui donne le mouvement à tout le reſte. S'il ſort de la Ruche toutes les Mouches le ſuivent en même temps & ne forment plus qu'un peloton : s'il s'attache à quelque endroit, elles l'environnent toutes & ne l'abandonnent jamais : s'il tombe, ce qui arrive aſſez ſouvent, parce qu'il eſt plus lourd & a les aîles moins fortes que le peuple, tout le ſuit, & ils le relévent ou du moins il a toûjours une vingtaine de Mouches pour ſa garde ordinaire, qui ne deſemparent d'auprès delui que quelque temps après ſa mort.

Le Roy ne ſçauroit ſouffrir de Compagnon. Quand il s'en eſt formé pluſieurs dans un même Eſſain, les Mouches ſe partagent & de-là vient la guerre, le Roy le plus foible périt dans le Combat : ou s'ils prennent chacun une demeure ſéparée, ils périſſent tous ; d'autant que pendant la diviſion les Abeilles n'amaſſent rien, & le temps de la recolte ſe paſſe : Ainſi quand on voit pluſieurs pelotons de Mouches autour d'une Ruche, c'eſt une marque qu'il y a pluſieurs Rois ; & dès qu'on s'en apperçoit, il faut faire ce que nous dirons ci-après pour mettre la paix & faire profiter les Eſſains.

Il y a auſſi quelquefois de faux Rois dans les Ruches ; ce ſont des bâtards qui viennent de dehors pour tiraniſer les Mouches : On les connoît à leur laideur & on les diſcerne aiſément, parce qu'ils ſont ſales, noirs, velus, plus grands que les bons, & bruïent extraordinairement.

Des Bourdons.

XII. Les Bourdons qu'on appelle autrement Mouches fainéantes, n'ont point d'aiguillon & ne vont point au fourrage : ils vivent du travail des ménageres, ſe lévent tard, car ils ne ſortent que ſur le midi, font beaucoup de bruit & point de beſogne ; c'eſt pour cela qu'à l'entrée de l'Automne, que le fourage commence à manquer, les petites Mouches les tuent ; ordinairement trois ou quatre ſe jettent à la gorge du Bourdon & l'étranglent. On en voit alors un grand nombre de morts à l'entour des Ruches.

Les Bourdons ne viennent pas du faux Couvain des Mouches à miel, comme quelques-uns l'ont cru : car il s'en trouve dans tous les Eſſains bons ou mauvais. Les vieilles Ruches en ont pourtant plus que les autres, mais c'eſt à cauſe que la cire n'eſt plus propre à produire des Mouches parfaites.

Quelques-uns croient que ces Bourdons ſont mouches femelles, qui donnent le Fray ou Couvain qui ſe fait dans les Ruches, ou qu'elles le jettent ſur les feüilles d'où les Mouches à miel le tranſportent dans leurs bouteilles.

D'autres diſent que le Bourdon tient de la nature du poiſſon & jette ſon eau ou chiaſſe, que la Mouche qui le ſuit féconde par ſon germe : d'où vient que l'on voit les Bourdons aller avec les Mouches entrer les premiers dans les paniers où ils veulent jetter leur couvain, depuis la mi May juſqu'au huit Juillet ; & leur coup fait ils ſe retirent. D'où vient auſſi que les Mouches qui ne jettent

point de l'année, chaſſent les Bourdons de bonne heure comme inutiles ; & qu'au contraire les Eſſains de l'année ne chaſſent leurs Bourdons qu'après la mi Aouſt, leur couvain d'Hyver étant alors fait, & n'ayant plus affaire des Bourdons qui diminueroient notablement la proviſion. Les Mouches pour ſe défaire des Bourdons, leur rompent une aîle ou la nuque du col, ou les tuent tout-à fait. Il en reſte cependant toûjours quelques-uns qui ſe cachent dans un coin de la Ruche, ou ſe ſauvent chez les jeunes Eſſains, où on les ſouffre plus volontiers. Si les choſes vont ainſi, il n'y a point d'apparence à ſoûtenir que toutes les Mouches à miel ſont vierges.

§. II.

Où on doit placer les Abeilles.

Venons maintenant aux préceptes, & diſons que la premiere choſe à laquelle il faut prendre garde quand on veut avoir des Mouches, eſt de ſçavoir ſi on a des endroits qu'elles puiſſent habiter.

Les lieux qui ſont à l'abri du Septentrion & du Couchant, & ſur-tout les vallées qui ſont arroſées de quelque ruiſſeau & environnées de prairies ſont les plus propres.

Celles qui ſont placées dans les bois taillis profitent beaucoup ; mais elles ſont ſujettes à être pillées par les Mouches étrangeres, ce qui les fait périr : outre celà les oiſeaux leur y font la guerre, & on arrête difficilement les Eſſains.

Les Montagnes couvertes de ſerpolet, marjolaine, bruyeres, &c. leur ſont favorables, pourvû qu'elles ſoient à l'abri du gros vent ; on y recueille plus de miel qu'ailleurs & il eſt meilleur.

On ne doit pas ſeulement éviter les expoſitions du Nord & du Couchant ; mais auſſi les grands vents & les grandes chaleurs ; les uns & les autres empêchent leurs ouvrages ou les gâtent & les dégoûtent. C'eſt pourquoi on les expoſe au midi dans les païs froids ou temperez, & au Levant d'Automne dans les païs chauds ; elles en ſont moins pareſſeuſes, vont aux champs plus matin & profitent davantage. On les place ou ſur quelque beau terrain bien expoſé & à l'abri, ou le long des murailles, ou ſous quelque appentis ; ſouvent même on leur bâtit de petites logettes, ou des tablettes, ce qui eſt le meilleur, & de cette ſorte on peut en avoir beaucoup dans un petit terrain ſoit Jardin ou autre. Aux païs froids & même en Bretagne, Normandie, Picardie & Flandre, on les met dans des trous que l'on fait aux murailles des maiſons, ou bien on les expoſe au midi le long des murs, il y en a peu en plaine place.

Quand on veut en avoir un grand nombre, on fait faire des bancs ſoit de pierre, de planches ou de maçonnerie ; on les éleve de diſtance en diſtance afin que l'on puiſſe agir & manier aiſément les Ruches entre chaque banc ; ils doivent aller toûjours en s'élevant les uns au-deſſus des autres ſans s'entretoucher, en ſorte que le tout ait la forme d'un amphitéatre. Vos Ruches placées ſur ces bancs auront chacune leur part du Soleil : elles feront une belle repreſentation, & les Mouches auront toutes la liberté de ſortir & rentrer à leur aiſe : Vous les tournerez toûjours au Midi ou au Levant autant qu'il ſera poſſible.

Mais en quelque endroit qu'on les mette & de quelque maniere qu'on les arrange, on ne les doit guere éloigner de la maiſon pour être plus à portée d'y donner ſes ſoins : Il eſt bon qu'elles ſoient au bas de quelque coline, elles s'envolent & reviennent plus aiſément ; qu'il y ait quelques arbres à certaine diſtance des Ruches pour divertir les Abeilles, faciliter leur vol, & empêcher que les nouveaux Eſſains ne s'écartent ; il doit auſſi y avoir près des Ruches quelque eau courante, quelques cailloux jettez dans l'eau & quelques branches d'arbres en travers & à côté, afin que les Abeilles puiſſent y boire, s'y repoſer, ſe garantir du chaud, ſe baigner facilement & ſe raſſembler ou ſe ſauver de l'eau quand quelque coup de vent les y a précipité ou les a diſperſé. Mais il faut les éloigner des Etangs & des Rivieres, de peur qu'il ne s'y en noye un trop grand nombre par le vent ou par le poids des charges qu'elles apportent à leur Ruche.

Au défaut d'eau courante & naturelle, vous aurez ſoin de leur en mettre, ſoit de puits ou de citerne, auprès de leurs paniers ; vous la tiendrez toûjours nette en la changeant de temps en temps, pour qu'elle ne devienne point puante ou bourbeuſe ; & vous la borderez de pierres & de branchages, afin que les Mouches puiſſent ſe repoſer & boire aiſément ſans avoir loin à aller.

Sur-tout qu'elles ſoient dans un lieu abondant en herbes odoriferantes, comme thin, romarin, ſariette, méliſſe, lavande & ſerpolet ; car elles aiment fort les odeurs, les fleurs & la roſée qui s'y amaſſe, tout cela rend leur miel exquis & leur en fait produire beaucoup.

Il eſt bon de les éloigner, comme on fait en Languedoc, des ormes, des Ifs, du Genet, de l'Arboiſier & du Tithimal, parce que les fleurs de ces arbres ou plantes les rendent malades, & le ſuc qu'elles en tirent fait un mauvais miel.

On ne ſçauroit avoir trop d'attention pour les garantir des animaux domeſtiques & de toutes les bêtes qui leur nuiſent : par exemple les Hirondelles les prennent en volant, ſur-tout quand quelque orage approche, pour les porter à leurs petits ; les Chévres & les Cochons boulleverſent les Ruches, mangent ou gâtent les fleurs ; la laine des Brebis qui reſte aux haies, les embarraſſent très-ſouvent ; en un mot tous les animaux les chaſſent, les épouvantent ou les détournent. C'eſt pourquoi on enferme l'endroit où ſont leurs Ruches, de murs, de paillaſſons ou de bonnes haïes. On doit même avoir ſoin de n'en laiſſer approcher aucuns des animaux qui gâteroient les fleurs, les arbriſſeaux & les herbes des lieux voiſins qui doivent être conſervez pour les Abeilles.

Il faut encore avoir ſoin de les éloigner du ſon des cloches & de toutes ſortes de grands bruits, comme Forges, Moulins, Marêchaux, Charons, &c. de même des marécages, bourbiers, fumiers & autres lieux corrompus, parce qu'elles haïſſent extrêmement les mauvaiſes odeurs & le grand bruit. C'eſt pourquoi on les place ordinairement au bas de quelque Coline ou dans des Jardins où il y ait abondance d'herbes odoriferantes.

Les lieux ſales ou infects ne ſont pas les ſeules cauſes du peu de profit des Abeilles ; la mal-propreté & la mauvaiſe odeur des perſonnes qui les approchent, les fait encore ſouvent deſerter. C'eſt pourquoi les punais, les rouſſeaux & les femmes qui ſont mal-propres par habitude ou par accident, ne doivent pas en approcher, ils feroient mourir les jeunes Abeilles.

Quoique les Mouches haïſſent fort les lieux ſales ou puants, principalement parce qu'ils leur attirent beaucoup de maladies ou de bêtes ennemies ; cepen-

dant elles aiment ſur-tout les eaux ſalées, comme l'urine, l'eau détrempée dans de la fiente de Bœuf, & les égoûts de fumier : ces eaux les préſervent de pluſieurs maladies ; c'eſt pourquoi on les voit ſouvent ſe jetter ſur les endroits où l'on a coûtume d'uriner, & ſur ceux où il y a du ſalpêtre.

Quelquefois on place ces Mouches dans les murs, & elles y ſont comme dans des niches qui facilitent beaucoup leur travail ; en ce cas il faut les expoſer non point à la Biſe, c'eſt-à-dire au Nord, mais au Soleil levant, afin qu'étant éclairées & échauffées par le Soleil dès le grand matin, elles en ſoient fortifiées pour mieux travailler toute la journée. On doit auſſi prendre garde que les murs dans leſquels on les met travailler, ne ſoient point trop humides, ce qui leur ſeroit très-contraire. Il faut faire dans le mur où on les loge, de petits trous comme ceux d'un crible, en faire peu, & ſeulement pour leur entrée & ſortie : Et que derriere le mur il y ait ſi faire ſe peut, une ſale ou chambre où l'on puiſſe faire contre le mur des armoires ou contre-vents fermans à clefs & bien clos, pour nettoyer & recueillir l'ouvrage des Abeilles. On peut auſſi, pour la curioſité, mettre des vitres à ces armoires, pour voir travailler les Mouches, & connoître le temps qu'il faudra les vendanger ou châtrer.

Les Hollandois & les Chinois ont une maniere toute particuliere, pour placer & nourrir leurs Mouches en les promenant, comme on le verra ci-après à l'article de la nourriture des Abeilles.

§. III.

Des Ruches.

Il n'y a rien de certain ni pour la forme ni pour la matiere dont on fait les Ruches : on en fait de planches, de pierres, de terre cuite, de troncs ou d'écorces d'arbres, de paille, d'écliſſe & d'ozier ; il y en a des rondes, des quarrées, des triangulaires, des cylindriques, de piramidales, &c.

Celles de paille ſont les meilleures & coûtent le moins ; elles ſont chaudes, maniables, réſiſtent aux injures du temps & au grand chaud, & elles ne ſont point ſujettes à la vermine, ni à rien engendrer qui nuiſe aux Abeilles : elles n'y craignent que les ſouris, s'y plaiſent & y travaillent plus que dans toute autre ſorte de Ruche.

On fait aſſez ſouvent des Ruches de paille, d'écliſſe ou d'ozier percées pour changer les Mouches ; mais bien des gens croient que l'ozier eſt ſujet à engendrer un petit ver qu'on appelle artizon, qui nuit au miel.

Pour faire les Ruches de planches on prend du chêne, du hêtre, du châtignier, du noyer ou du ſapin & encore plûtôt du liege s'il eſt commun. Il faut que les planches ſoient ſi-bien jointes qu'il n'y puiſſe entrer ni jour, ni vent, ni pluie : On fait ces Ruches quarrées, triangulaires ou comme on veut

Bien des gens condamnent l'uſage des Ruches de poterie, parce qu'elles conſervent trop long-temps le froid de la nuit, & s'échauffent trop au Soleil. On prévient pourtant ces inconveniens, en les plâtrant en-dehors de fiente de vache ou de bœuf.

On ſuivra au reſte l'uſage du Païs : il faut ſeulement prendre garde que le bois

bois ſoit ſain, ſec & non pourriſſant, de peur que les vers ne s'y mettent; & que ce bois, non plus que la paille quand on s'en ſert, ne ſentent point le relan ou la ſouris; les Mouches n'aiment pas non plus tout ce qui ſent le marécage, c'eſt pourquoi on ne doit jamais faire de ruches de joncs ni de roſeaux.

Il doit toûjours y avoir dans chaque Ruche deux bâtons poſez en croix, pour que l'ouvrage des Mouches ſoit plus ferme.

Il y a des Ruches de trois grandeurs differentes, qu'il ne faut point confondre: l'on obſervera ſeulement qu'elles doivent toûjours être un tiers plus hautes que larges, avoir le deſſus fait en forme de voûte pour être plus commode, & l'aſſiette large pour que rien ne les ébranle. Celles qui ſont en forme de cloche, ou celles qui ſont étroites par le haut & larges par le bas, ne ſont pas ſi bonnes.

Les grandes Ruches ſeront de quinze poûces de large ſur vingt-trois de haut; ce ſera dans celles-ci qu'on mettra les Eſſaims qui viennent juſqu'au dix ou douze du mois de Juin.

Les Ruches moyennes auront treize poûces de largeur ſur vingt de hauteur: on y met les Eſſaims produits depuis le douziéme de Juin juſqu'à la S. Jean.

Les petites Ruches n'auront que onze poûces de large ſur dix-ſept de haut; & comme depuis la S. Jean il ſe forme encore des Eſſaims qui ſont moins nombreux que les autres, ce ſera dans cette troiſiéme ſorte de Ruches qu'on mettra ces derniers Eſſaims.

Quiconque voudra donc nourrir des Abeilles, doit avoir ſa proviſion de ces trois ſortes de Ruches. Il ſe ſervira des grandes pour mettre les premiers Eſſaims; autrement, s'il les mettoit dans de petits Paniers, ils donneroient dès la premiere année des jettons incapables de faire des proviſions, & la Souche affoiblie par-là deviendroit à rien: par une raiſon contraire, il ne faut point donner de grandes Ruches à des petits Eſſaims, parce que le peu de Mouches qu'il y auroit ne s'amuſeroient qu'à bâtir & à faire de la cire, & laiſſeroient paſſer la recolte.

Si les Ruches ſont faites d'ozier, de troüeſne ou autre branchage, il faut les enduire en-dehors avec de la cendre de leſſive ou de la terre rouge, dont on fait un mortier avec de la bouze de vache qu'on mêle en pareille quantité; il faut en mettre tout-au-tour l'épaiſſeur d'un demi-doigt, tout le bois doit être couvert pour ne point donner priſe aux vers: on n'y employe point la terre ſeule, ni le plâtre, parce que tout cela eſt contraire aux Mouches.

Quand les Ruches ſont bien enduites & ſéches, avant que de s'en ſervir, il faut les paſſer legérement ſur de la flâme de paille, puis les frotter en-dedans avec des feüilles de coûdrier ou de féve, & à la fin d'un peu de méliſſe.

Quelques-uns jettent au fond des Ruches deux ou trois cuillerées de miel délayé avec du vin; d'autres y mettent de la crême; d'autres encore les lavent avec de l'urine ſeulement: tout cela réüſſit, & la méliſſe ſeule ſuffit au beſoin.

On peut ſe ſervir une ſeconde fois des Ruches, pourvû qu'elles n'ayent point été attaquées du ver; s'il y en a quelques-unes qui ſentent le ſoûfre,

on les lavera avec de l'urine ou de l'eau où l'on aura détrempé de la bouze de vache, puis on les paſſera ſur la flâme, & on les enduira de nouveau s'il en eſt beſoin.

Il faut au reſte que les Ruches ſoient poſées ſur des ſieges ou bancs élevez de terre d'un pied au moins, pour que les crapeaux, les ſouris & les fourmis n'y puiſſent pas monter.

Le ſiege (ſoit qu'il ſoit de pierre, de bois, ou de terre & de tuilots) doit être bien uni, ſur tout à l'endroit ſur lequel on poſe la Ruche, afin qu'il ne s'y engendre point de vers, & qu'aucun inſecte n'y puiſſe monter; il eſt bon auſſi que la ſurface du ſiege, ſur laquelle la Ruche eſt aſſiſe, ſoit convexe pour qu'il s'y amaſſe moins d'humidité; & par la même raiſon, ſi on met les Ruches ſur des planches, il faut y faire deux égouts en forme de croix pour l'écoulement des eaux.

Il y a même bien des gens, ſur-tout dans les Païs qui ne ſont point chauds, qui mettent les Ruches ſous des appentis ou auvents faits exprès, pour les défendre de la pluye & des orages; ces auvents garantiſſent auſſi les Abeilles des grandes chaleurs & des grands vents, & facilitent leur rentrée dans les Ruches.

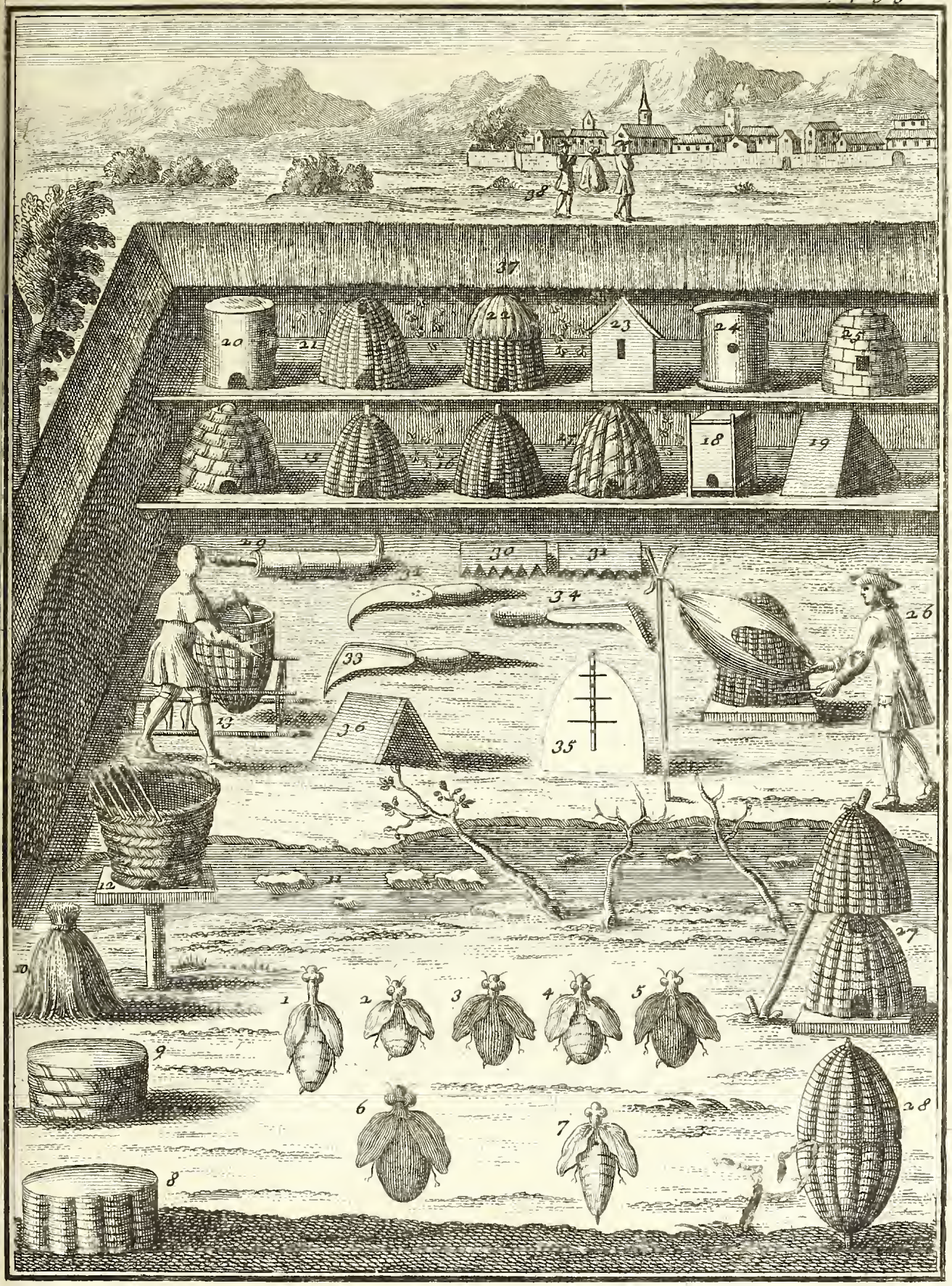
Chaque Ruche ne doit avoir regulierement qu'une ouverture qui ſerve d'entrée aux Abeilles: on fait cette ouverture où on veut; on la place ordinairement au bas de la Ruche, & on la fait petite pour que l'humidité, l'air & les vents y ayent moins de priſe ſur la Ruche. S'il ſe formoit quelque autre trou ou ouverture a la Ruche ou au ſiege, il faut avoir ſoin de la bien boucher avec de la fiente de vache, ou du maſtic.

Quand on a une grande quantité d'Abeilles, on range les Ruches dans un bel emplacement, en forme d'amphitheatre, en ſorte qu'entre chaque banc il y ait un paſſage par où on puiſſe aller viſiter les Ruches, & que ces Ruches ſoient rangées en échiquier ou en quinquonce, ſans que les rangs ſe touchent, afin qu'elles reçoivent le Soleil également & à plein.

Il faut avoir ſoin de viſiter les Ruches deux ou trois fois le mois, depuis le commencement du Printemps juſqu'au mois de Novembre.

Explication de la Planche d'ici à côté.

1. *Le Roi des Abeilles*, Voyez ci-deſſus page 362.
2. *Mouche à Miel de la petite eſpece, luiſante & jaunâtre.*
3. *Mouche Noirâtre, de l'eſpece des Moyennes.*
4. *Mouche Griſe, autre eſpece de la moyenne taille.*
5. *Groſſe Mouche Brune qui vient des Bois.*
6. *Bourdon, groſſe Mouche faineante*, Voyez ci-deſſus page 363.
7. *Guêpe, eſpece de Mouche ſauvage, rouſſe, extrêmement gourmande & piquante.*
8. *Hauſſe de Ruche d'ozier.*
9. *Autre Hauſſe de paille.*
10. *Couvercle de Ruche de paille, pour couvrir les Ruches l'Hyver.*
11. *Ruiſſeau, à travers duquel on a mis quelques pierres & branchages pour la commodité des Abeilles.*
12. *Ruche à la Grecque*, Voyez-


38
37
20
21
22
23
24
25
18
19
29
30
31
34
33
36
35
26
13
12
11
27
10
1
2
3
4
5
9
6
7
28
8

l'explication ci après.

13. *Homme chaperonné qui châtre une Ruche renverſée entre les bâtons d'une chaiſe.*
14. *Ruche de Paille.*
15. *Ruche d'Eclißе.*
16. *Ruche d'Ozier.*
17. *Ruche de Troëne ou d'autres branchages.*
18. *Ruche de Planches, quarrée.*
19. *Autre Ruche de Bois, triangulaire.*
20. *Ruche d'Ecorce ou de tronc d'Arbre creuſé.*
21. *Ruche du Palatinat, au haut de laquelle on laiſſe un ſecond trou qu'on bouche d'un morceau de bois qui ſe leve quand la Ruche eſt pleine, pour en faire paſſer les Mouches par ce trou d'en-haut dans une autre Ruche qu'on ſuſpend par-deßus.*
22. *Ruche de Campine & d'Allemagne, avec un chapiteau qu'on ne fait que lever le matin, pour y couper à diſcretion les raïons des Ruches qu'on trouve aſſez garnies.*
23. *Ruche d'Autriche qu'on fait comme la cage d'une maiſon, avec quatre planches poſées en quarré, ſur leſquelles on en met deux autres petites qui font le toit.*
24. *Ruche de Soüabe, qu'on fait de pieces de bois coupées à peu près comme le moyeu d'une charette, creuſées en-dedans, & qu'on couvre d'une planche ou d'une ardoiſe qu'on ne fait que lever pour en prendre le Miel.*
25. *Ruche faite de pierrailles.*
26. *Homme qui fait entrer dans un ſac les Eſſains d'une Ruche.*
27. *Deux Ruches miſes l'une ſur l'autre, pour faire paßer dans celle d'en-haut les Mouches de celle d'en-bas, par le trou qu'on y a fait exprès au haut, quand cette Ruche inferieure eſt pleine.*
28. *Deux Ruches accolées par l'embouchure pour faire paßer les Mouches de l'une en l'autre, en frapant doucement ſur celle qui eſt pleine.*
29. *Seringue à Ruches.*
30. *Grille à dents ſerrées, pour mettre l'Hyver à l'entrée de la Ruche.*
31. *Grille à larges dents, pour mettre au commencement du Printemps.*
32. *Couteau recourbé, pour tailler l'ouvrage des Ruches.*
33. *Autre, en forme de ſerpette, pour les vuider.*
34. *Autre, pour en vuider la couronne ou le haut.*
35. *Bâton croiſé qui ſe met au-dedans des Ruches pour y ſoûtenir & faciliter l'ouvrage des Abeilles.*
36. *Couvercle à Ruches, qui eſt de bois.*
37. *Appentis, ou auvent de chaume, ou autre, ſous lequel on range les Ruches.*
38. *Hommes qui tranſportent une Ruche pleine d'Abeilles & enveloppée.*

§. IV.

Des connoiſſances neceſſaires pour acheter des Mouches, ou pour diſcerner les bons Paniers.

Les remarques qui ſuivent ſont neceſſaires tant pour ſe connoître aux Ruches que l'on a à ſoi, que pour réüſſir quand on en achete d'autres.

Pour peupler ſes Paniers, on peut épargner la dépenſe & la peine de l'achat en prenant les jettons de ſes autres Ruches ou des Eſſains égarez, ou bien de ceux qu'on trouve dans les Bois, comme nous le dirons ci-après; mais il ne s'en agit pas encore ici.

Il faut acheter les Eſſains dès qu'ils ſont ramaſſez, & avant qu'ils ayent commencé à travailler.

Ou bien on achete les meres en Août, Septembre & Octobre, quand les Ruches ſont pleines de cire & de miel; il ne faut point les tranſporter en Eté, comme je le dirai, ſoit qu'elles ſoient pleines ou ſeulement à demi; parce qu'alors la cire eſt molle à cauſe de la chaleur, & les bouteilles où eſt le miel ne ſont pas toutes bouchées, de ſorte que tout l'édifice de cire tomberoit, le miel couleroit & noiroit les Mouches.

I. Pour bien choiſir celles qu'on achete, il faut, 1°. Que les Paniers ſoient pleins, & qu'ils ſoient pleins d'ouvrage & de Mouches à proportion. Le trop grand nombre de Mouches ſur un petit ouvrage, marqueroit qu'elles ſont pareſſeuſes & de mauvaiſe race; & le trop de materiaux ſans ouvriers, ne ſerviroit qu'à prouver la foibleſſe de la peuplade.

2°. Obſerver leur âge par la cire: j'ai déja dit que paſſé trois ans elles ne valent plus rien pour oriner, & que la cire blanche eſt de l'année; celle qui eſt jaune & brune de deux ans; & celle qui eſt noire ou preſque noire de trois à quatre ans, & quelquefois davantage: on pourra pourtant s'y tromper ſi les Paniers ont été châtrez; c'eſt pourquoi il faut examiner la cire en haut & en-bas. Les vieilles Mouches de quatre & cinq ans, ne valent rien à garder, ni pour travailler, ni pour peupler: les Eſſains qui en ſortent ſont très-peu nombreux, & ne ſont pas la moitié ſi bons que ceux des jeunes Mouches.

3°. Il faut prendre garde qu'il n'y ait aux Ruches, ni vers ni teigne; & s'il y en avoit, il faudroit les faire mourir avec le ſouffre.

4°. S'il y a deux Eſſains dans la même Ruche, cela ſe connoît par un grand gâteau qui fait la ſeparation de chaque Eſſain, qui reconnoît ſon Roi, ſans ſe mêler avec le voiſin: ces Paniers jettent rarement, parce qu'ils ne font pas de couvain d'Automne, & ils ſont ordinairement compoſez de deux eſpeces de Mouches differentes.

5°. En un mot, une bonne Ruche doit être lourde, pleine & peuplée; & le peuple jeune, vif & en nombre proportionné à l'ouvrage qui doit être blanc.

Pour voir ſi une Ruche eſt pleine, bien peuplée & jeune, une perſonne ſe met derriere la Ruche & la renverſe un peu en tirant le haut à lui pendant que l'acheteur obſerve par-deſſous la quantité & la qualité de la Cire

& des Mouches ; ou bien on les enfume legerement avec un bouchon de foin mis dans un pot de terre avec un peu de feu ; & mettant la Ruche un peu de temps ſur cette fumée, toutes les Mouches montent en haut ; ou bien s'il en ſort quelques-unes, elles n'auront pas la force de piquer ; elles n'empêcheront point qu'on n'examine bien le Panier : le lendemain elles ſont auſſi vives qu'auparavant.

Voici encore un autre moyen pour bien voir leur interieur ; la veille du jour qu'on y veut regarder, on éleve la Ruche d'un demi-pied avec des pierres ou des morceaux de bois, & le lendemain matin on y regarde tout à ſon aiſe, un peu après que les Mouches ſont allées aux champs : la perſonne qui en a ordinairement ſoin, peut en approcher ſans tant de miſtere ; mais il n'y ſeroit pas bon pour tout autre, à moins que d'être ganté & chaperonné, comme nous le dirons ci-après en parlant de la taille des Ruches.

II. Bien des gens jugent de la bonté des Paniers par la vûë, par l'oüie & par la peſanteur.

Par la vûë, 1°. Quand on voit ſortir les Abeilles de grand matin pendant la roſée, qu'elles reviennent bien chargées & tard, qu'elles rentrent gaiement & ſans heſiter, & qu'elles ſortent très-peu par le mauvais temps ; car autrement cela marqueroit du deſordre ou de la diſette dans la Ruche.

2°. Quand elles ſont vives, alertes au moindre mouvement de la Ruche, bien actives, difficiles à approcher, & que le moindre coup qu'on donne à la Ruche les alarme & les fait ſortir en abondance en bourdonnant bien fort.

3°. Quand on leur voit emporter dans leurs ſerres, hors de leurs Ruches, toutes les ordures, les petits Bourdons & Mouches ; que la ſentinelle eſt toûjours à la porte, ſur-tout pendant tout l'Eté, & qu'elles y accourent au moindre bruit, de peur de ſurpriſe. Les Mouches pareſſeuſes au contraire, ſe laiſſent manger à l'ordure, aux vers & aux papillons.

4°. Les Paniers qui ne jettent qu'une fois l'an, & où l'on voit les Bourdons morts & les autres Mouches inutiles, ſur la terre, ſont ordinairement bons.

5°. On prétend que les meilleures Mouches ſont celles qui ſont rondes, courtes & de diverſes couleurs : celles qui reſſemblent aux Guêpes paſſent pour les pires, ſur-tout quand elles ſont veluës.

Par l'oüie, on les juge encore bonnes, quand dans un des beaux jours du commencement de Mars, en approchant l'oreille de la Ruche, on entend un doux murmure qui ſemble venir de bien loin, au lieu que les Eſſains foibles ſont triſtes & ne font preſque point de bruit ; mais dans les bons le murmure augmente avec les beaux jours, & diminuë à meſure que le Soleil s'éloigne.

Si elles font beaucoup de bruit quand on frappe contre la Ruche, c'eſt un bon ſigne ; & il eſt à propos d'y frapper de temps en temps, pour ſçavoir ſi elles profitent ou ſi elles ſont malades, afin d'y remedier.

Par la peſanteur, on connoît la quantité & la qualité de l'ouvrage & des Mouches : il eſt bon que la Ruche ſoit toute pleine, & que la cire touche preſqu'au ſiege, autrement elles ne jetteront pas l'année ſuivante ; & quand celles que l'on achete pour oriner ne ſont pas peſantes & pleines, les fortes

pillent & égorgent les foibles au Printemps, & ſouvent elles deviennent malades & meurent de diſſenterie pour s'être crevées du miel qu'elles ont pillé, comme nous le dirons à l'Article des Maladies.

Il eſt bon de ſçavoir que dans certaines années les Mouches travaillent preſque toûjours à la Cire, & n'amaſſent que bien peu de Miel.

III. Quand on a acheté une Ruche, il faut y mettre un cachet de cire d'Eſpagne, pour qu'on ne la change point; il faut auſſi marquer ou ſe bien reſſouvenir de quel poids elle étoit lorſqu'on en a fait le marché, & ne la point enlever qu'on n'ait verifié ſi le cachet & le poids ſont les mêmes; car les Païſans ſont ſujets à les changer ou à les châtrer dans l'interval qui s'écoule entre la vente & le tranſport.

§. V.

Des differentes eſpeces de Mouches à Miel.

Quoique toutes les Abeilles amaſſent la Cire & le Miel, il y en a pourtant pluſieurs eſpeces differentes en bonté, & c'eſt une quatriéme choſe à laquelle il faut bien faire attention lorſqu'on les achete.

Il y en a de quatre ſortes qu'on diſtingue par leur grandeur, par leur couleur & par leur ouvrage.

La premiere & meilleure eſpece, eſt celles des petites Mouches: elles ſont polies, nettes, luiſantes au Soleil, d'un jaune aurore, avec un peu de poil entre les aîles: elles ſe mêlent ſouvent avec les groſſes; & il faut l'empêcher, parce que c'eſt leur ruine.

Celles de la deuxiéme eſpece ſont noirâtres: elles ont le corps plus gros & les bouteilles plus grandes que les premieres; & elles ſont moins privées & moins bonnes à garder.

Ces deux premieres eſpeces ſont pourtant les meilleures, parce qu'elles ſe conſervent plus long-temps dans leur bonté.

Celles de la troiſiéme eſpece ſont auſſi de moyenne groſſeur, mais de couleur griſe; elles ſont ſauvages, reſtent peu aux Paniers qu'on leur donne, & font deſerter les Abeilles domeſtiques par leurs pirateries.

La quatriéme & derniere eſpece, eſt celle des Mouches qui viennent des Bois: elles ſont groſſes, de couleur brune, & leur bouteilles ſont de moitié plus grandes que celles des autres.

Pour ne pas confondre ces eſpeces, il faut ſe regler particulierement ſur la quantité de leur ouvrage, car la couleur n'eſt pas toûjours une regle certaine: par exemple, les Mouches qui ont demeuré long-temps dans les Paniers ſans ſortir, de jaunes qu'elles étoient, deviennent toutes noires; & j'ai obſervé que chaque Panier a toûjours un certain nombre de ces ſédentaires.

De même, quoiqu'il ſoit vrai en general que les groſſes Mouches étrangeres cauſent la ruine de leurs voiſines, elles ont néanmoins le merite d'amaſſer beaucoup de Miel & de travailler avec plus de vigueur que les autres; c'eſt pourquoi il y en aura ci-après un Article particulier.

§. VI.

Du tranſport & de l'arrangement des Ruches.

On peut acheter les Jettons ſi-tôt qu'ils ſont bien arrêtez dans leurs Ruches : mais à l'égard des Paniers pleins, ce n'eſt pas la même choſe ; on ne les vend guére qu'on n'en ait tiré auparavant tout le profit qu'on en peut avoir en Eſſain ou en ouvrage ; c'eſt pourquoi on ne les achete ordinairement que depuis la fin d'Aouſt juſqu'à la Touſſaint.

On ne les peut tranſporter en ſûreté que depuis le commencement de Novembre juſqu'à la mi-Mars : avant ce temps la moindre chaleur, le moindre choc renverſeroit la Cire & le Miel quand les Ruches ſont pleines ; & ſi elles ne le ſont pas, les Mouches qui auroient encore du beau temps & qui n'auroient pas eu celui de faire de nouvel ouvrage dans la Ruche, ſe débaucheroient volontiers & abandonneroient leur nouvelle habitation. Si au contraire on les tranſportoit après la mi-Mars, ce ſeroit trop tard, & elles retourneroient aux places d'où on les auroit tirées, quand il y auroit deux lieuës ; ou elles mourroient plûtôt que de revenir à leurs Ruches.

Pour les transferer, il faut choiſir le matin ou le ſoir, non pas un temps de gelée, mais un jour ſombre & pluvieux, & ne les pas enlever que l'on n'ait reconnu ſi le cachet que j'ai dit qu'il y falloit mettre en les achetant, & le poids qu'elles avoient alors, y ſont encore ; il faut auſſi remarquer quelle eſt leur expoſition, pour leur donner la même dans l'endroit où on les mettra.

On enveloppe les Ruches qu'on tranſporte, avec des nappes ou de la toile claire, ou même de crin, pour que les Mouches ayent de l'air, ſans quoi elles étoufferoient dans l'agitation du tranſport.

Pour ne les pas trop émouvoir, on les met ſur des civieres, enſorte que l'air paſſant entre les bâtons de la civiere, traverſe la toile & rafraîchit les Abeilles : on les porte auſſi comme on fait les Luſtres, en les ſuſpendant à un bâton porté ſur les épaules de deux hommes. Les Chevaux & les charettes ne valent rien pour ce tranſport. En Hollande & à la Chine, on tranſporte & on promene les Ruches ſur des bateaux, comme je le dirai à l'Article de la nourriture.

Arrivé au lieu du tranſport, vous placerez tout d'un coup vos Ruches dans l'endroit où vous voudrez qu'elles reſtent, ſur des ſieges, ſoit de pierre, d'ardoiſe, de planches, de pieds d'arbres, de plâtre ou de terre rouge bien corroyée & mêlée de tuilots, ce qui eſt à meilleur marché ; n'importe de quelle maniere, pourvû qu'ils ſoient élevez de terre au moins d'un demi-pied, & d'un pied quand ils ſont de pierre ou de terre, à cauſe de l'humité ; & pourvû encore que le ſiege ſoit bien uni & non biſcornu, comme en quelques endroits de la Brie, ce qui eſt cauſe que les ſouris gâtent tout. Le lieu ſera choiſi comme je l'ai dit ci deſſus ; & vous les y mettrez en pleine place, en amphitheatre, en quinconce ou en échiquier ; ou bien vous les placerez ſur des tablettes, & de cette maniere vous en pourrez mettre beaucoup dans un petit eſpace de jardin.

En placant les Mouches, il faut autant que l'on peut, les expoſer au même aſpect du Soleil qu'elles avoient, & qu'elles ſortent par le même endroit.

Il faut laiſſer repoſer la Ruche avant que d'ôter la nappe qui l'enveloppoit, & ne la point ôter qu'il ne ſoit nuit; il y en a même qui ne l'ôtent que quelques jours après, quand les Abeilles de tous les autres Paniers ſont retirées, afin que les nouvelles venuës ayent le temps de ſe raſſûrer.

Si on voit qu'elles ſoient trop difficiles à calmer & à mettre ſur les ſieges, il faudra les fumer legérement avec de la bouze de vache ſeche, ou de la paille d'avoine: cette fumée ne leur eſt point contraire, & elle les fait rentrer auſſi-tôt dans la Ruche.

Vos Mouches placées, vous enduirez ou maſtiquerez le bas de la Ruche avec le ſiege, afin qu'il n'y ait pas d'autre entrée que la porte; & celui qui doit les gouverner, ſe fera connoître à elles peu à peu, en les viſitant ſouvent, ce qui les rend moins farouches.

En plaçant les Ruches, il faut diſtinguer trois ſortes de Paniers; 1°. Les vieilles ſouches. 2°. Les ſouches de l'année précedente, & les foibles qui n'ont pas jetté. 3°. Les Eſſaims de l'année.

1°. Il faut placer les plus fortes au premier rang, parce que ce ſont celles qui reſiſteront le mieux aux Mouches larroneſſes, aux Guêpes & aux Frelons.

2°. Il faut éloigner les foibles des fortes, ſans les mêler & ſans les mettre les unes auprès des autres; les fortes pilleroient les foibles.

3°. De même, il faut placer enſemble celles de même eſpece, & n'y en pas mêler d'autres.

4°. Ne mettez jamais d'autres Mouches contre celles qui ne veulent pas jetter dans la ſaiſon, particulierement quand ce ſont de nouveaux Eſſaims, parce qu'elles les feroient deſerter.

5°. A l'égard des Souches foibles & des jettons de l'année precedente, pour les bien placer, il faut voir vers le Printemps, qui eſt la ſaiſon propre pour les châtrer, ſi elles ont beaucoup de Mouches: en ce cas, vous les laiſſerez en leur place; au contraire ſi ils ſont foibles & reſté avec peu de Mouches, vous les mettrez doucement au rang des derniers Jettons.

6°. Quand on ne trouve pas les Mouches bien placées, il faut attendre, comme je l'ai dit, au commencement d'Octobre pour les tranſporter, en les fumant doucement.

Vos Mouches étant ainſi bien choiſies & bien placées, je ſuppoſe qu'on les gouverne comme il faut & comme je le dirai à l'Article trois ci-après; mais avant que d'en venir là, je paſſe tout d'un coup à l'Article des Eſſaims, parce que c'eſt un Article fort ample, important & fécond: c'eſt auſſi la voie la plus ordinaire pour peupler ſes Ruches; & ce que je dirai enſuite touchant le regime & le gouvernement des Mouches, ſera general & commun aux Eſſaims & aux Souches.

ARTICLE II.

Des Eſſaims.

C'eſt le principal produit & le point le plus important du gouvernement des Mouches

Mouches à miel ; tant pour ſçavoir conduire ſes propres Abeilles que pour ſçavoir profiter des Eſſains qui travaillent & multiplient beaucoup.

Je crois que tout le monde ſçait qu'en fait d'Abeilles, Eſſain & *Jet* ou *Jetton* c'eſt la même choſe ; de même qu'*eſſaimer* & *jetter* ; & l'on appelle meres-mouches, meres-ruches, ou ſouches, celles qui ont eſſaimé.

Des Eſſains & du temps qu'ils ſortent.

Les jeunes Abeilles ayans pris naiſſance & ayant été nourries par les meres juſqu'à ce qu'elles puiſſent elles-mêmes aller aux champs & travailler ; elles forment un Eſſain qui de gré ou de force ſort tout à coup des Ruches & va ſe chercher un établiſſement pour faire comme les autres. Aſſez ſouvent le Roy de l'Eſſain ſort le premier & attend tout ſon peuple ſur le ſiege du panier ; elles s'aſſemblent & s'arrangent toutes autour de lui, & attachées les unes aux autres ne font plus qu'un peloton qui s'envole & s'arrête où le Roy veut ou peut.

Il faut bien veiller à la ſortie des Eſſains, pour qu'on les ratrape.

Ils ſortent plûtôt ou plus tard, ſelon le cours de la Lune de May, qui eſt d'ordinaire le temps de leur jet, & ſuivant la chaleur du climat & du temps. Ils ſortent de meilleure heure dans les païs chauds : aux environs de Paris & aux païs de même temperature, la ſaiſon du jet eſt depuis le mois de May juſqu'à la ſaint Jean. Ceux qui viennent enſuite peuvent difficilement réuſſir.

Quelquefois il paroît des Eſſains avant le temps ; mais il ne faut pas s'y tromper : car ce ſont ſouvent de vieilles Mouches, qui abandonnent leurs paniers faute de proviſion, ou qui en ſont chaſſées par de plus fortes. Il y a auſſi des petits Eſſains, qui n'ont pas quitté la Ruche avant l'Hyver, & qui ſe ſont rangez dans un coin, qui ſortent au premier beau-temps : ils peuvent tous réuſſir, ſi l'on peut les arrêter dans les Ruches, ce qui eſt fort difficile.

Signes, heures & accidents du Jet.

Lorſque les Mouches veulent eſſaimer, quelques jours auparavant la mere mouche fait un petit ramage ou un chant agréable ſur les quatre ou cinq heures du matin, & ſur les huit à neuf heures du ſoir : tant que ce chant dure toutes les Mouches de la Ruche ſont dans le ſilence, & loſqu'il eſt fini, toutes les Abeilles font enſemble un grand bourdonnement & courent ſur le ſiege, c'eſt une marque qu'elles jetteront dans peu.

Quand les Bourdons ſortent, c'eſt auſſi une marque qu'elles eſſaimeront dans peu de jours, & c'eſt ce qui contribuë à faire croire à bien des gens que ce ſont les Bourdons qui font éclôre le Couvain, parce qu'ils ne ſortent jamais que l'Eſſain ne ſoit auſſi en état de ſortir.

Les jeunes Mouches ſortent, parce que la place ne ſuffit pas pour les contenir, ou que les meres les chaſſent. C'eſt une marque qu'elles veulent ſortir quand elles deſcendent ſur les ſieges vers la mi-May.

Les Eſſains qui doivent ſortir des paniers de l'année précedente, font ſouvent deux ou trois feintes de ſortir, & rentrent ; il ſemble qu'ils n'oſent encore s'expoſer à l'air ; il ne faut pourtant pas s'impacienter d'y veiller, car bien-tôt après ils prennent leur volée tout de bon : le pis eſt qu'il ſe trouve ſouvent d'autres Eſſains en l'air qu'ils amenent avec eux dans leurs paniers ; ainſi l'on voit des deux ou trois Jettons qui ſe font tuer par les Mouches domeſtiques.

Les vieilles ſouches chaſſent leurs Eſſains, auſſi-tôt qu'ils ſont en état de voler ; s'ils veulent retourner à la Ruche, elles les tuent : c'eſt à ces paniers-là qu'il faut bien prendre garde.

Les Jettons de l'année précedente, même les ſouches, jettent peu, qu'on ne voye de petites Mouches oiſives à la portée des Ruches qui y rentrent la nuit.

On voit auſſi des Bourdons, ſortir à la chaleur du jour, & faire du bruit devant les Ruches, quand les Mouches ſont prêtes à ſortir.

On voit encore ſur terre courir des jeunes Mouches, que les autres chaſſent de la Ruche, & qui ne volent pas habilement, parce qu'elles ont les aîles froiſſées.

On remarque encore que quand les Mouches veulent jetter, elles ſont oiſives deux ou trois jours auparavant, & ne vont preſque point aux champs depuis les neuf heures du matin, juſqu'au ſoir.

Quand on voit de l'eau exhaler le matin de la Ruche, & que l'entrée en eſt moüillée, c'eſt auſſi une marque que le Jet eſt proche.

Les Eſſains ſont quelquefois pluſieurs feintes de ſortir ; & l'on dit que cela vient ou des Mouches étrangeres, qui les y provoquent, en voulant prendre leurs places, & y mettre leur Couvain, ou de ce que les plus fortes provoquent celles qui ſont encore foibles ; ou enfin de l'intemperie de l'air, & même de la grande chaleur qui les oblige à ſortir pour ſe rafraîchir.

Les Mouches rentrent auſſi dans leurs Ruches, quand il ſe trouve deux ou pluſieurs Rois d'un même Couvain, comme il arrive ſouvent ; ſi bien que ne voulant pas ceder l'un à l'autre, ils retournent d'où ils ſont ſortis, en attendant une autre occaſion. Quelquefois auſſi il y a une ſi grande quantité de Mouches en l'air, & elles font un ſi grand bruit, que ne ſe connoiſſant pas les unes les autres, elles retournent à leur panier.

On a obſervé que quand les Eſſains ont bien envie de jetter & de ne pas retourner, les Mouches ne s'écartent pas, ſe tiennent ſerrées, & s'attachent au premier arbre qu'elles rencontrent : au contraire celles qui veulent retourner, veillent, font beaucoup de bruit, & s'écartent fort.

On ne peut ſçavoir infailliblement ni l'heure ni le jour que les Eſſains ſortent de leur Ruche : mais l'experience a appris, 1°. Que les Mouches, avant que de ſortir, font plus de bruit qu'à l'ordinaire ; en y prêtant l'oreille, on en entend quelques-unes qui ſe diſtinguent des autres par un petit chant agréable, c'eſt comme la trompette qui les avertit du départ qui doit être fort proche, comme de deux, trois ou quatre jours : c'eſt pourquoi dans la ſaiſon des Eſſains, le ſoir après le Soleil couché on s'approchera de la Ruche pour entendre aiſément & ſurement cette petite harmonie, afin de ſe mettre à veiller à la ſortie de l'Eſſain quand il le faut.

2°. Le jour qu'elles doivent partir, elles vont aux champs plus matin, reviennent de mielleure heure, & demeurent chargées de leur cire contre les paniers : il faut y être attentif depuis une heure après le lever du Soleil juſqu'à trois ou quatre heures après midi, ils ne ſortent point plus tard.

3°. Quand l'heure du départ eſt venuë, il ſe fait dans la ruche un merveilleux ſilence qui dure quelque temps ; & auſſi-tôt que la premiere ſort, les autres ſuivent en foule, & ſont dehors en un moment.

4°. Les Eſſains ſortent à des heures differentes, ſuivant les differentes expoſitions de leurs Ruches. Celles qui regardent le Levant jettent depuis ſept à huit heures du matin, juſqu'à une heure ou deux après midi. Celles qui regardent le Midy jettent quelques heures plus tard. Celles qui ſont expoſées au Couchant donnent leurs Eſſains depuis dix à onze heures, juſqu'à trois. Cela n'arrive pas toûjours également ; car dans les temps chauds & étouffans les Mouches dans toutes les expoſitions jettent à toute heure depuis huit du matin, juſqu'à quatre du ſoir. Les temps de pluïe & de grand vent empêchent les Eſſains de ſortir ; ſi cependant ce n'eſt qu'une petite pluie douce, il y faut ſoigner, parce qu'elle les exite à quitter le gîte, cette pluie augmentant leur force.

Il faut garder ſoigneuſement les Mouches depuis la mi-May juſqu'à la ſaint Jean ; ſur-tout les vieilles ſouches, qui ſouvent n'avertiſſent pas de leur départ : les jeunes paniers n'en font pas de même.

Quand les Mouches ſortent en colere, ce qui paroît lorſqu'elles ſe jettent ſur les perſonnes, il ne faut pas ſonger à les mettre d'abord dans les Ruches ; on doit attendre ſur le ſoir.

Le temps, les approches & les accidens du Jet étant expliquez comme ils le ſont ci-deſſus, avant d'en venir aux manieres & aux regles qui apprennent à ratraper & gouverner les jeunes Eſſains, il eſt bon de prévoir quelques autres accidens qui peuvent ſurvenir intermédiairement.

L'expérience nous apprend qu'ils ſe réduiſent à quatre cas ; le premier eſt qu'en certaines années les Mouches ne donnent preſque point d'Eſſains.

Le ſecond eſt, qu'elles ne jettent point de l'année.

Le troiſiéme regarde les cas & les manieres de les empêcher de jetter.

Et le quatriéme renferme les occaſions où il faut forcer les Mouches d'eſſaimer : Parcourons tous ces incidens, & commençons par ce lui de la ſtérilité.

Pourquoi, & à quels ſignes on connoît qu'une Ruche ne jettera point de l'année.

Cela ſe connoît premierement, ſi les Mouches jettent dehors leurs petits Bourdons bien formez & prêts à voler avant la Saint Jean.

Secondement, ſi le panier eſt leger & foible de proviſion au Printemps, il fera un Couvain à diverſes fois gouverné par pluſieurs Rois, & remply de Mouches adulterines qui ſe mettent autour des paniers, dont elles ne veulent point ſortir, parce que la ſaiſon étant avancée, elles ont peur de ne pouvoir pas amaſſer aſſez de proviſion pour l'Hyver ſuivant.

Troiſiémement, quand une Ruche a été pillée par les Mouches larronneſſes, les domiciliaires employent le Printemps à réparer leur perte, & ne ſe défont point des jeunes qu'elles regardent comme un ſecours en cas d'une ſeconde alarme.

D'où vient qu'en certaines années les Mouches ne donnent preſque point d'Eſſains.

1°. Quand les Mouches n'amaſſent pas beaucoup pendant l'Eté, & que l'Hyver ſuivant eſt long, comme elles ont conſommé leur proviſion de bonne heure, elles languiſſent & ſont trop foibles pour donner des Eſſains ; juſques-là qu'elles mangent leur Couvain pour ne pas mourir de faim, & quelquefois même elles mangent la cire.

2°. Quand il eſt mort beaucoup de Mouches par la rigueur du Printemps, cauſée par les vents, les pluies ou le froid, à la campagne ou ailleurs, pour ſe fortifier elles conſervent les premiers Eſſains qui devroient ſortir, & en tuënt le Roy, de peur qu'il ne les emmene.

3°. On remarque auſſi que les paniers trop pleins de miel empêchent les Mouches de jetter, parce que la froideur & la grande quantité de miel incommode les Mouches, & empêche le Couvain de réuſſir.

Quand & comment on doit empêcher les Mouches de jetter.

C'eſt une prudence d'empêcher les Mouches de jetter, quand les ſouches en deviennent trop foibles : d'autant que cette foibleſſe engendre la teigne & les vers, & attire les Mouches larronneſſes.

Pour éviter ces deſordres, il faut faire deux choſes.

1°. Tourner les paniers le devant derriere, en bouchant la premiere entrée, & en en faiſant une autre ſur le devant ; cela ſuffit pour les Ruches qui ſont fort legeres, parce qu'elles ſont peu fournies de miel, qui n'étant ordinairement que d'un côté les Mouches ſe trouveront obligées de travailler de l'autre, & tuëront le jeune Roy, pour conſerver le Jetton dans la Ruche.

Mais ſi le panier eſt bien plein de miel, & qu'il y ait peu de Mouches, outre ce que deſſus, vous y mettrez une hauſſe convenable, comme nous l'expliquerons ci-après : les Mouches voyant du vuide dans leur Ruche, conſerveront leurs Eſſains pour les aider à la remplir, & tout ira bien.

Cependant il arrive quelquefois que les Mouches jettent malgré tous vos ſoins, il faut prendre garde aux vers & à la teigne, qui font enfuir les Mouches. Quelquefois auſſi elles ſortent pour ſe délivrer de la perſécution des groſſes Mouches agreſtes, longues, noires, veluës, auſquelles elles abandonnent leur maiſon : les Eſſains de l'année précedente y ſont les plus ſujets.

Quand il ſe trouve de ces paniers qui jettent malgré qu'on en ait, il s'en faut défaire, parce qu'ils ne réuſſiſſent jamais, & périſſent ordinairement ou par la teigne l'Hyver, ou au plus tard dans le mois de Juin, & nuiſent preſque toûjours aux autres Mouches : il faut donc remarquer le temps qu'ils ont du miel pour les faire mourir.

On peut ici obſerver que les bonnes Mouches à miel ne jettent jamais deux fois quand on leur donne des hauſſes convenables, & qu'il eſt à propos de leur en donner, afin qu'elles ne jettent qu'un Eſſain : les ſeconds & troiſiémes ne réuſſiſſent que fort rarement, & la recolte du Maître eſt moins abondantes.

Comment il faut faire ſortir les Eſſains qui s'opiniâtrent à ne point jetter, quoique les Ruches ſoient pleines de Mouches, & qu'elles ſe mettent ſous les planches.

Avant que de ſatisfaire à cette queſtion, il faut remarquer premierement, que les Jettons ſe mettent rarement ſous les ſieges avant le dix de Juin ; pour lors elles attendent que leur compagnie ſoit complette, & qu'il vienne un beau jour pour ſe mettre en campagne.

Secondement, les Eſſains qui paroiſſent vouloir ſortir, ne ſont quelquefois que de vieilles Mouches chaſſées de leurs Ruches par les agreſtes & larronneſſes. Elles ſçavent que ces Mouches ne demeurent pas long-temps dans les paniers,

& ainſi elles attendent d'y rentrer, & la ſaiſon de jetter ſe paſſe.

Troiſiémement, ce ſont ordinairement les foibles Eſſains qui ont de la peine à jetter, parce que faiſant pluſieurs Couvains, ils ont par conſéquent pluſieurs Rois, qui diviſent la troupe & les empêchent de ſe mettre aux champs.

Ou enfin cela vient de quelques Eſſains, qui ſortant ſans qu'on y prenne garde ou venant d'ailleurs, & n'ayant point de maiſon, s'attachent où ils peuvent.

Voici preſentement ce qu'il faut faire pour les obliger à ſortir, ou au moins à rentrer & travailler, lorſqu'elles s'opiniâtrent à demeurer dehors, ce qu'il ne faut jamais ſouffrir, parce qu'elles perdent leur temps inutilement.

Il faut donc premierement hauſſer les Ruches avec des morceaux de bois ou tuilleaux, comme il ſera marqué ci-après, par quatre endroits; l'air pénétrant les Ruches obligera les Eſſains à ſe ſéparer de leurs meres.

2°. Découvrez vos Ruches une heure & demie au plus dans la plus grande chaleur du jour; ſi on les y laiſſoit plus long-temps découvertes, on s'expoſeroit à faire fondre le miel dans les Ruches & à tout ruiner: cela oblige ſouvent les meres à chaſſer leurs Jettons.

3°. On peut les faire rentrer avec la fumée, elle vaut mieux que la chaleur, & les Eſſains ſortiront au premier jour commode.

4°. Si l'Eſſain étoit ſous le ſiége, tâchez d'enlever la ſouche ailleurs après Soleil couché; prenez enſuite le ſiege, le renverſez le haut en bas, couvrez l'Eſſain d'une Ruche accommodée; les Mouches y entreront, & le lendemain du matin vous le mettrez ailleurs, & la ſouche en ſa place. Il y en a quelques-uns qui ſecoüent rudement la ſouche ſur une ſerviette, & y jettent une Ruche, lorſqu'ils y voïent aſſez de Mouches pour la remplir, & enſuite la remettent en ſa place; quoique cette méthode ne réuſſiſſe pas toûjours, elle n'eſt pas cependant inutile, car quelquefois les Mouches jettent au premier beau temps.

5°. Dans les païs médiocrement chauds, quand le dix ſept Juillet eſt paſſé, il faut ſe contenter de leur donner des hauſſes pour les faire rentrer: les Mouches deviendront ſi fortes, qu'elles donneront de fort bons Eſſains dès le mois de May de l'année ſuivante.

Arrêter les Eſſains.

1°. Le lieu où l'on met les Ruches doit être planté d'arbres à quelque diſtance des Ruches, non ſeulement pour leur donner de l'abri, mais particuliérement pour arrêter les Eſſains qui en ſortiront: ces arbres rompants le vol de l'Eſſain & lui preſentant la fraîcheur & le repos qu'il cherche, il s'y attache & on le reprend bien vîte: mais il eſt bon que ces arbres ſoient bas & petits, comme pommiers, poiriers, ceriſiers ou pruniers; ils ſont plus commode que les grands, pour rattraper facilement les Eſſains; dès qu'un Eſſain s'eſt arrêté ſur ces arbres, tous ceux des Ruches voiſines s'y joignent d'ordinaire: On en voit des tas gros comme des bariques; il n'y a qu'a les ſéparer & les mettre en Ruches.

Il faut remarquer encore qu'il eſt bon de mettre les Mouches dans un lieu fréquenté, elles ſont moins farouches, & ſe laiſſent prendre plus aiſément.

2°. Tout le monde ſçait que l'on emploie le ſon des chaudrons, baſſins, poëles ou tambours pour arrêter les Mouches quand elles ſortent; mais il faut

prendre garde de ne pas ſonner que tout l'Eſſain ne ſoit ſorti du panier, parce qu'il y pourroit reſter des Mouches, qui croiroient qu'il y auroit de la tempête en l'air ; & il ſemble que c'eſt pour cette raiſon que les Eſſains ſortent à pluſieurs repriſes.

Il y a des gens qui pour arrêter leurs Eſſains ne font que leur jetter de l'eau avec un balai, ou de la pouſſiere, cela les fait attacher au premier arbre ou entrer dans la Ruche, comme ſi elles ſe ſauvoient de quelque orage. D'autres tirent de l'arquebuſe croïant que c'eſt le grand bruit qui étourdit & fixe l'Eſſain ; mais c'eſt plûtôt la crainte de l'orage, car un grand charivari les feroit fuir au loin.

C'eſt pourquoi il faut auſſi fraper doucement : le trop grand bruit les éleve, & elles ont de la peine à ſe rabattre.

C'eſt un bon ſigne quand au ſortir de la Ruche l'Eſſain vole bas ; il ne va pas loin & s'attache aiſément ; au contraire quand les Mouches s'élevent d'abord, c'eſt une marque preſque infaillible qu'elles ſe perdront, ſi on ne les ſuit en diligence.

Quand on voit une partie de l'Eſſain arrêté, il faut ceſſer le ſon, & les laiſſer en paix ; elles s'attachent toutes enſemble, & font comme une groſſe grappe de raiſin.

3°. Il y a une autre maniere pour arrêter les Eſſains, qui paroît plus ſûre & plus tranquille que le charivari & toute ſa ſuite. On plante des perches au-devant des Ruches quand elles ſont ſur des tablettes, ou entre chaque rangée quand elles ſont à terre ; on lie ces perches les unes aux autres par le haut avec des cordes ou d'autres perches miſes en travers ; & on y attache quelques poignées de paille, de jonc, de genêt ou de bouleau, liées comme des balais, ce qui arrête les Eſſains preſque en ſortant de la Ruche. On peut jetter par-deſſus tout cela quelques vieux filets de pêcheurs qui pendront juſqu'à terre, ou couvriront tout le Jardin s'il eſt petit.

Le profit des Mouches à miel ſeroit très-conſiderable ſi on pouvoit en arrêter tous les Eſſains.

Comment on prend les Eſſains, & de ce qu'il y faut prévoir & éviter.

I. Avant de ſe mettre à les ratrapper, il faut 1°. prendre garde ſi toutes les Mouches ſont bien arrêtées & bien tranquilles ſans ſe mouvoir ; autrement elles s'envoleroient à la moindre approche, particulierement quand il y a pluſieurs Rois, & qu'elles ſe mettent en differens pelotons.

2°. Obſerver la qualité des Mouches arrêtées, ſi elles ſont bonnes ou méchantes, petites, groſſes ou moyennes, jaunes, griſes ou mêlées, afin de les placer à propos.

3°. Faire attention à la groſſeur de l'Eſſain & à la ſaiſon, ſi elle eſt avancée ou non, afin de leur proportionner les Ruches, qui doivent être bonnes, bien accommodées & frotées de miel en dedans, particulierement au fond : & en cas que l'Eſſain ſorte de celle où on l'aura miſe, lui en donner une nouvelle, qui pourra être plus à ſon goût.

4°. Si les Eſſains s'attachent à des arbres qui ſoient au-deſſus ou proche des autres paniers ; il ne faut pas les ſecoüer, ni les mettre entre les autres ; ce ſeroit les expoſer à les faire tuer par les vieilles. Il faut donc attacher un

panier au-dessus de l'Essain à la maniere de Normandie, ou couper la branche, & la transporter ailleurs, si faire se peut. Ou en cas qu'on secouë la branche, deux personnes tiendront une nappe étenduë sous la Ruche, & porteront le tout fort loin pour empêcher le desordre.

5°. Il est à propos que ceux qui sont souvent auprès des Mouches & qui les gardent, les prennent eux-mêmes : ils sont moins sujets à être picquez que d'autres, que les Mouches ne connoissent pas. Ceux qui ont l'haleine puante ou vineuse, ou qui ont des ulceres, doivent s'en éloigner, & ne pas mettent la main à l'œuvre, s'ils ne veulent être dangereusement picquez, & exposer même les Mouches à abandonner leurs Ruches.

6°. Il ne faut pas laisser l'Essain à la branche où il s'est attaché, plus d'une demi heure, depeur qu'il ne se débauche, ou que la moindre pluie ou le moindre vent ne le fasse envoler.

II. En prenant les Essains il y a plusieurs choses qu'il faut éviter.

Il faut ne les pas mener rudement, soit en les prenant ou les mettant dans les Ruches ; la douceur les gagne, & l'on en est rarement picqué, quand on en use ainsi ; car elles ne prodiguent leur vie que pour la conservation de leur république ; & il est à craindre qu'en les irritant elles ne se rendent difficiles à entrer, & qu'elles ne se perdent.

On employe dans le besoin la fumée de chicotin, de charlée & curage pour les faire entrer dans les ruches ; il faut le faire avec la même douceur pour ne les pas aigrir : & ne point trop s'agiter ni chasser celles qui voltigent.

Il faut aussi avoir une personne qui garde les Essains nouvellement arrêtez dans les Ruches, qui voie si les Mouches ne retournent pas une à une dans leurs anciens paniers, ce qui arrive quelquefois : en ce cas il faut les couvrir de longs chapitaux, nappes ou couvertures, contre la grande ardeur du Soleil ; & le soir étant venu, on les met au lieu destiné, sans les secoüer en les portant, & observant de les mettre loin des vieilles souches & dans un lieu séparé, ne laissant que peu d'entrée à leurs Ruches, & ne les souffrant pas s'arrêter au dehors.

III. Quant à ce qui se pratique pour rattraper les Essains quand ils sont arrrêtez ; on les prend de plusieurs manieres, comme en coupant la branche où ils se sont attachez, la prenant à la main, la descendant doucement & la portant jusques au lieu préparé ; on peut la mettre sur une serviette, & une Ruche accommodée par dessus, ou bien la secoüer tout d'un coup dans la Ruche, ou sur la serviette en la couvrant aussi-tôt de la Ruche.

Une seconde maniere est d'attacher une Ruche par la poignée au bout d'une perche ; & de la Ruche bien apprêtée dont l'entrée est en bas, on couvre l'Essain qui entre de lui-même ordinairement : s'il fait difficulté, on lui jette de l'eau fraîche avec un balay, ou l'on met un linge moüillé au bout d'un bâton dont on les pousse doucement dans la Ruche ; & si elles s'opiniâtrent, on met du linge ou du drapeau au bout d'un semblable bâton, on l'allume, & l'on approche de l'Essain ; la fumée qui en sort les oblige à abandonner la place ; quand elles sont entrées, on les descend doucement, & on les met sur une nappe au pied de l'arbre, ou sur le siege qui leur est préparé. Les Essains pris de cette maniere ne s'enfuïent presque jamais.

Troisiémement, on peut encore secoüer la branche sans la couper, dans une

Ruche préparée, que l'on tient d'une main en ſecoüant de l'autre, ou que l'on fait tenir par un ſecond qui aide à les prendre. Cette maniere eſt en uſage en bien des lieux, parce qu'elle eſt plus prompte. S'il retourne des Mouches à la branche, on la ſecouë de temps en temps, & enfin elles ſuivent les autres.

Quatriémement, ſi vôtre Eſſain ſe met en pluſieurs branches, ou s'attache au gros de l'arbre, on prendra un balay de plume, une ratiſſoire, ou de bons gros gands, & on mettra comme on vient de le dire la meilleure partie de l'Eſſain dans une Ruche, que l'on renverſera ſur une nape; & en y faiſant tomber le reſte qui étoit diviſé, ou qui ſe tenoit attaché, elles joindront leurs compagnes, & tout ira bien, pourvû que l'on ne les irrite pas : on peut employer la fumée de drapeau en cas de beſoin, & ſur-tout quand elles ſe jettent dans les haïes, buiſſons, ou lieux difficiles : cela les obligera de ſortir & de s'aller mettre ailleurs, où on pourra les prendre plus commodement.

IV. Quand l'Eſſain eſt entré dans la Ruche à quelques-unes près, qui voltigent mais qui iront bien-tôt rejoindre la troupe, on léve doucement la Ruche, on l'enveloppe & on la tranſporte ſur ſon ſiege, comme nous l'avons dit ailleurs.

Il leur faut ſur-tout beaucoup d'air, encore plus qu'aux meres ſouches; parceque cette fourmilliere de jeunes priſonnieres timides & ſans expérience étoufferoit bien vîte : c'eſt pourquoi il y a des gens qui avant que de les poſer à demeure, les portent en lieu frais, à l'ombre, penduës en l'air, expoſées ſur quelques pierres qui tiennent la Ruche élevée du moins d'un demi pied pour y donner de l'air & du frais.

Bien des gens veulent qu'on les tienne enfermées pendant deux ou trois jours & au moins pendant vingt-quatre heures, parce que pendant ce temps elles font de la cire quoi qu'enfermées, & cela les attache à leur Ruche qu'elles ne quittent preſque plus : d'autres les enferment quelques jours en la maiſon pour les accoûtumer; mais tout cela ne vaut rien & elles aiment bien mieux travailler tout d'un coup avec tranquillité en plein air & en liberté.

Si vous avez quantité de meres ruches, vous ne mettrez jamais les Eſſains parmi, parce que le grand bruit qu'elles font en ſortant & en entrant, feroit peur à l'Eſſain, le rebuteroit & il s'envoleroit : ce ne ſera que l'Hyver ſuivant que vous le placerez parmi les meres.

Par la même raiſon, ſi vous avez beaucoup d'Eſſains, il ne faut point les expoſer d'abord au grand Soleil; un ſeul qui s'éleveroit ſuffiroit pour emmener tous les autres; ces déſertions arrivent ſouvent.

Il faut avoir ſoin de bien fermer la Ruche ſur le ſiege, pour qu'il n'y ait d'entrée que par la petite porte; & pour le garantir de la pluye & du Soleil, ſur-tout quand elles ſont en plein vent, on les couvrira de chapperons de paille, de joncs, de genet ou d'autre matiere ſuivant l'uſage du païs; & il eſt bon que ces chapperons deſcendent ſur le ſiege la premiere année, pour empêcher le pillage.

Il ne faut point remuer de long temps les Ruches des Eſſains nouvellement attrappez; cela ne fait que les inquiéter & les déranger, & la délicateſſe des nouvelles rayes qu'ils y font eſt ſi grande qu'elles tombent ſi on heurte la Ruche, & ſi on la tourne elles ſe plient & s'attachent enſemble, ce qui fait un tort irréparable.

V. Il y a des marques pour connoître si vos Essains resteront, ou non dans les paniers ; & ces marques sont ordinairement certaines, quoiqu'elles ne soient pas infaillibles, puisqu'on voit des Essains sortir quelquefois au bout de trois, quatre, cinq jours & davantage.

Ces marques sont quand elles vont aux champs, dès qu'elles sont entrées, qu'elles nettoyent leurs Ruches & l'enduisent de gomme, & qu'enfin elles se réjoüissent le soir par un bourdonnement qui marque leur joye, & que l'on entend en prétant l'oreille, aussi-bien que le bruit qu'elles font en nettoyant leur Ruche pendant le jour. Si elles n'agissent de la sorte, elles pourront bien s'enfuïr le lendemain.

Comment prendre & separer des Eßains doubles ou triples, ou empêcher qu'ils ne se joignent.

Quand plusieurs Essains sortent en même-temps, ils se joignent ordinairement ensemble ; il faut en ce cas les separer, ou leur donner de grandes Ruches, ou des quartaux & demi-muids, si l'on n'en peut venir à bout autrement.

Quand les deux Essains sont à une même branche, quoique les Mouches se touchent, s'il paroît deux pelotons, on posera deux Ruches dessus, l'entrée en bas, comme on l'a remarqué ci-dessus, & ils entreront séparément : on met quelquefois de la charlée ou chicotin au bout d'un bâton, que l'on place entre les deux Essains, afin de les chasser chacun de son côté. Si le lieu ne le permet pas, prenez de bons gands doubles, & faites tomber un des pelotons dans une Ruche renversée, & ensuite vous prendrez le second.

Il y en a qui arrosent la Ruche où est tombé le premier jetton, pour l'empêcher de sortir ; cela ne les fait pas mourir.

Si les Essains étoient tellement confus qu'on ne pût les separer sur l'arbre, on peut se servir d'une des manieres suivantes. Premierement, on peut secoüer toute la branche sur la place, les Mouches se mettront en deux tas : si un des Essains se rattachoit à l'arbre & que l'autre demeurât en-bas, ils seroient separez. On les doit laisser en repos jusqu'au Soleil couchant. Secondement, on les peut faire entrer dans une grande Ruche, ils se mettront chacun d'un côté de la Ruche : le soir étant venu, on fumera ce Panier, afin que les Mouches ne remuënt pas, & pour lors un homme ayant le capuchon en tête & de bons gands aux mains, fera tomber un des Essains dans une Ruche preparée, sans toucher à l'autre : si la premiere Ruche étoit trop grande pour le restant, il faudroit la renverser & lui en donner une plus petite.

Troisiémement, les deux jettons étant entrez dans une Ruche bien large, & s'y étant reposez, vous mettrez entre les deux une carte que vous aurez taillée avant que de les y faire entrer, où seront cousuës deux serviettes que vous lierez à la Ruche, afin qu'elles ne tombent pas : vous renverserez la premiere Ruche enfumée, & mettrez dessus au plûtôt deux autres Ruches que vous ceindrez de deux serviettes l'une auprès de l'autre : les Essains iront chacun de leur côté, & se separeront ainsi. On doit bien assurer ces deux Ruches, afin qu'elles ne vacillent pas & qu'elles demeurent fermes.

Il ne faut pas mettre deux Ruches qui auront chacune deux Essains, proche l'une de l'autre ou sur un même siege, de peur que quelque Essain ne

quitte ſon Panier & n'entre dans le voiſin, ce qui cauſe beaucoup de deſordre.

On peut auſſi empêcher les Eſſains de ſe joindre en ſortant : on jette de la pouſſiere ou du ſable entre les deux, ou bien en faiſant de la fumée entre eux, ſi le lieu le permet, & qu'ils ſoient un peu écartez l'un de l'autre ; c'eſt pourquoi on doit avoir toûjours prêt du foin, de la paille & des herbes ſeches & odoriferantes, & un fuſil pour faire le feu.

S'il y avoit déja un Eſſain attaché, pour empêcher les autres de ſe joindre à lui, il faut allumer quatre toupillons de vieux linge ou drapeau aux quatre coins de l'arbre où l'Eſſain eſt arrêté, & la fumée de ce linge empêchera les autres d'approcher.

Comment mettre deux Eſſains dans un même Panier.

Cela ſe fait aiſément, en ſecoüant dans un même Panier deux Eſſains foibles attachez à differens arbres, ou au même ; remarquez qu'on ne met enſemble que ceux qui ſont foibles : ſi les Eſſains ſont pris à quelques jours l'un de l'autre, il faut mettre la Ruche que l'on veut garder, après l'avoir parfumée, ſur l'autre que l'on renverſe, & les Mouches de celle-ci monteront dans l'autre. S'il y avoit ſept ou huit jours que les Eſſains fuſſent pris, il faudra enfumer la Ruche avant que de les mettre l'une ſur l'autre.

On peut auſſi ſecoüer l'Eſſain que l'on veut aſſembler ſur le ſiege, ou ſur une ſerviette, en prenant la Ruche par la poignée & frappant du bas de la Ruche la terre d'un grand coup ; & auſſi-tôt on couvre ces Mouches de l'autre panier qui a déja ſon Eſſain, avec lequel celles qui ſont ſur le linge ſe joignent ; mais il faut attendre la brune pour le faire plus aiſément.

Il arrive quelquefois que des Eſſains quittent leurs Paniers, & ſe vont mettre avec d'autres ; d'où la perte de l'un des deux s'enſuit neceſſairement, ſur tout ſi celui que l'on attaque eſt en poſſeſſion depuis long-temps, ou que ce ſoit une vieille ſouche : à tout hazard il faut enfumer l'Eſſain qui veut entrer, avec de la paille ou du drapeau, afin qu'il aille ſous le ſiege ou qu'il entre dans la Ruche, où les Mouches étourdies de la fumée pourront les ſouffrir. Si l'Eſſain s'étoit jetté ſous le ſiege, il faudroit enfumer la ſouche, enlever le ſiege, le porter ailleurs, & mettre cet Eſſain dans une Ruche : ſi elles ſe ſont aſſemblées, on peut ſecoüer fortement la Ruche ſur une ſerviette moüillée où l'on aura répandu du miel qu'elles pourront ramaſſer.

Des Eſſains perdus ou ſauvages.

On trouve ſouvent à la Campagne des Eſſains que le Maître n'a pas pû arrêter, ou qui ont jetté ſans qu'on s'en ſoit apperçû : on en trouve auſſi qui ſe mettent dans les trous d'arbres & dans les murailles ; ils s'y établiſſent & travaillent comme dans les Ruches.

Les Eſſains s'enfuïent, ou parce qu'on ne les garde pas (mais quand les Mouches ſont de bonne eſpece, elles ne vont pas loin) ou parce que ſortant de leurs Ruches elles s'élevent tout d'un coup fort haut, & pour lors elles ne s'arrêtent que bien loin de leur domicile ; & quand le Roi eſt las, il

s'attache quelquefois au bâton, au chapeau, ou au bras de ceux qu'il rencontre.

Quand on trouve quelque Eſſain en l'air, il faut ſiffler doucement, frapper des mains ou avec deux cailloux, afin que par le bruit elles s'allient & s'aſſeyent. Si elles ſont trop haut, on jette de la pouſſiere pour les faire abaiſſer, & on les prend comme on l'a dit ci-deſſus.

Quant aux Eſſains ſauvages, on en trouve dans les bois, dans les trous d'arbres & dans les murailles de très-bonnes eſpeces, ſoit qu'elles ſe ſoient échappées de quelque Panier domeſtique, ou qu'elles y ſoient établies de race en race.

On les y va chercher non ſeulement pour en avoir les Eſſains dans le temps, mais auſſi pour en lever le miel & la cire: on les guête ordinairement dans le Printemps, parce que c'eſt le temps qu'elles vont aux champs avec ardeur & qu'elles eſſaiment; en ſorte qu'outre le profit des Eſſains qu'elles jettent, & pour la recouſſe deſquels on ſe met en guéte, on a auſſi le profit de leurs ouvrages; & c'eſt leur propre ardeur qui les trahit en faiſant découvrir leur gîte.

On les cherche dans les Bois, principalement au mois d'Avril, temps de la fleur des ſaules qui eſt quaſi la ſeule de cette ſaiſon renaiſſante; ou bien au mois de May, quand la blanche-épine paroît: dans les mois de Juillet & d'Août, on va dans les endroits où il y a le plus de fleurs: l'heure la plus propre eſt ſur les quatre heures de relevée, parce qu'alors les Mouches & l'air ſont plus chargez. C'eſt ſur-tout quand quelque orage approche qu'il eſt plus aiſé de les découvrir, parce qu'alors elles ſe retirent toutes, & on les ſuit du moins des yeux juſqu'à leur retraite, où elles vont toûjours tout droit quand elles ſont chargées. Et pour les y voir aller plûtôt, on leur pend à quelque arbre trois ou quatre pots enduits de miel; elles le ſentent de loin, viennent s'en charger & s'en retournent au plus vîte à leur nid, juſqu'auquel on les ſuit à meſure qu'on en voit paſſer pluſieurs, ſi on n'a pas pû ſuivre les premieres.

Leur cache étant découverte, il eſt aiſé d'en enlever tout le treſor, parce qu'on ne les ménage point.

A l'égard des Eſſains, on n'attrape pas facilement ceux qui ſe mettent dans les trous des arbres ou des murailles, s'il y a long-temps qu'ils y ſont. On peut cependant les faire ſortir avec la fumée, & tenter de les mettre dans une Ruche; & pour le faire plus aiſément, on perce un trou dans l'arbre ou dans la muraille au-deſſous de l'Eſſain; on y fourre un bouchon de foin que l'on allume; on fait en ſorte que la fumée paſſe au trou où ſont les Mouches, & où l'on applique une Ruche preparée; la fumée faiſant ſortir l'Eſſain, il s'arrête quelquefois dans cette Ruche qu'il faut envelopper & garder juſqu'au ſoir pour la tranſporter.

Quand l'Eſſain eſt dans le trou d'un arbre, on pourroit attendre aux environs de la S. Martin pour ſcier l'arbre au-deſſus & au-deſſous du trou, & tranſporter ainſi l'Eſſain chez ſoi.

Des Eſſains & profits des groſſes Mouches.

Quoiqu'il ſoit vray que les groſſes Mouches étrangeres cauſent la ruine de leurs voiſines, elles ont néanmoins le merite d'amaſſer quantité de miel, &

de travailler avec plus de vigueur que les autres. Il faut donc conſerver les Eſſains qui en viennent par rapport au profit que l'on en retire, & obſerver ce qui ſuit quand ils ſortent de leurs Souches.

1°. Il faut leur donner de grandes Ruches, les éloigner des autres le plus que l'on peut, tirer les Souches avec le ſoûfre après qu'elles auront donné le premier Eſſain, ou tout au plus attendre le mois de Septembre.

2°. On doit ſçavoir que ces groſſes Mouches jettent rarement, parce qu'elles vont de Panier en Panier y faire leur couvain, & qu'elles abandonnent le leur, horſmis le temps de la récolte qu'elles travaillent fortement : ainſi quand on verra des Paniers fort lourds jetter des derniers, c'eſt une marque que ce ſont de groſſes Mouches qui font rarement du couvain l'Hyver pour éclore au Printemps.

3°. Ce ſont ces mêmes Mouches étrangeres qui avancent quelquefois la ſortie des autres Eſſains, ce qui arrive ordinairement quand on a perdu beaucoup de Paniers pendant l'Hyver : ceux qui reſtent jettent des premiers, non par la bonté des Mouches, mais par la violence des groſſes & agreſtes qui veulent être les maîtreſſes du Panier ; ce qui cauſe ſouvent beaucoup de deſordre, & fait deſerter les Eſſains qui ſont plus difficiles a s'attacher aux arbres que ceux qui ſont ſortis de leur gré. Les groſſes chaſſent auſſi ce qui eſt reſté de Mouches domeſtiques après l'eſſor des Eſſains.

Des petits Eſſains.

Les Abeilles donnent ſouvent dans l'année des Eſſains ſi petits, que le Maître n'en peut point tirer de profit ; ce qui vient de pluſieurs cauſes.

La premiere eſt quand il ſe trouve deux Rois dans un même Eſſain ; car alors chaque Roi a ſa bande, & ils branchent ſéparément.

On y remedie en prenant les deux bandes ſorties de la même Ruche ; on les placera dans le même Panier ou dans deux qu'on mettra l'un auprès de l'autre, afin que les deux bandes ſe rejoignent plus facilement comme elles ont coûtume de faire ; ſi elles ne l'ont pas fait, on les y mettra comme nous le dirons dans l'Article ſuivant ; & il ne faut pas craindre la rencontre des deux Rois, parce que ſi les Mouches ne s'en défont pas elles-mêmes, on s'en défera comme nous le dirons ci-après dans l'Article du cas des deux Rois.

Le mauvais temps & la trop grande fécondité des Abeilles qui jettent trop, ſont deux autres cauſes de la foibleſſe des Eſſains.

Il n'y a qu'à garder ces petits eſſains juſqu'à ce qu'on en ait quelqu'autre pour les renforcer en les mettant enſemble ; pour cela on les porte dans une chambre obſcure pour les y mêler dans la même Ruche ; on les arroſe de vin rouge ou d'hidromel pour les mieux unir.

La quatriéme cauſe de la foibleſſe d'un Eſſain, eſt quand il en retourne une partie dans la Ruche d'où il eſt ſorti.

On fait revenir ce demi Eſſain fugitif, en le renverſant le ſoir hors de la Ruche où il s'eſt refugié, devant celle d'où il eſt ſorti : le lendemain tout l'Eſſain réuni, ſort en bonne ſocieté.

Ou bien on incorpore l'Eſſain foible dans un autre qui eſt foible auſſi.

Il faut uſer du même ménage toutes les fois qu'on a des Eſſains foibles ;

car ſi on les laiſſe ſeparez, ils ne feront rien qui vaille ; ils periront ou de langueur, ou faute de pouvoir amaſſer ou conſerver leurs proviſions ; au lieu qu'en mettant dans une ſeule Ruche pluſieurs eſſains à peu près égaux, ils s'aideront & ſe conſerveront l'un l'autre. L'union eſt parfaite dès qu'ils ont paſſé une nuit enſemble ; & elles vivent tranquillement pendant le Printemps, pendant l'Eté, & tant que l'abondance dure ; mais dès qu'elle diminuë, ſouvent même dès l'Automne, les plus fortes étranglent les plus foibles.

Comment on fait entrer les Mouches d'une Ruche en une autre ſans violence.

Cela ne ſe peut faire utilement qu'entre les nouveaux Eſſains, dont les Mouches ſimpatiſent aiſément. Ainſi quand il y en a un foible & un fort, on peut faire entrer les Mouches de l'un dans l'autre en cette maniere. Il faut placer ces deux Eſſains l'un proche de l'autre : ayant paſſé quatre ou cinq jours ſur leurs ſieges ; on les change de place : on les laiſſe ainſi deux jours tout au plus, & enſuite on les remet chacun dans leur premier lieu : les Mouches vont d'un Panier dans l'autre ſans ſe reconnoître, & du plus fort au plus foible.

On peut faire la même choſe au Printemps ; après avoir débouché les Mouches, on les laiſſe voler quatre ou cinq jours, & on les change de place comme les Eſſains ; mais il faut prendre garde qu'il y ait aſſez de miel pour les nourrir juſqu'au mois de May : il faut même en agir rarement de cette maniere, parce qu'elle ne réüſſit pas toûjours ; & ſi on le fait, il faut que les Mouches ſoient bonnes, & que l'on ne change point les jeunes avec les vieilles, autrement on gâteroit tout.

Quand il y a pluſieurs Rois au même Eſſain ou au même Panier.

Chaque Couvain, gros ou petit, a ſon Roi ; & il y a quelquefois deux & trois Couvains dans un même Eſſain : de là vient la pluralité des Rois ; ce qui rend les Eſſains difficiles a ratraper & à conſerver : ils ſe ſéparent en ſortant, & s'attachent ſouvent à divers arbres, ſi les meres Mouches n'ont prévenu le mal, en tuant & jettant hors des Ruches un de ces jeunes Rois, ce que font ordinairement les forts Jettons ; on peut les ôter & les tuer pour empêcher le deſordre.

Il faudra donc donner à ces Eſſains une Ruche étroite du fonds, mais longue à proportion de vos Mouches, afin qu'elles s'y puiſſent cantonner : il arrivera pour lors une ſédition, & l'on trouvera le lendemain un Roi mort à la porte de la maiſon où l'autre ſera demeuré paiſible.

Si on voyoit un Jetton ſe ruer ſur ſon camarade, il faudroit auſſi-tôt fumer la Ruche & leur jetter du miel & du vin pour les appaiſer, & tirer le Roi tué s'il étoit ſur le ſiege ou autour, pour donner la paix à la troupe.

Secondement, on peut trouver aiſément un des Rois ſuperflus en cette maniere ; on fait entrer un Jetton dans un Panier : on tire l'autre ſur le ſoir de deſſus ſon ſiege, en le mettant ailleurs : ce fait, on prend le Panier où eſt entré le Roi que l'on veut tuer, on frappe d'un ſeul coup du Panier ſur le ſiege ; toutes les Mouches tombent : on renverſe la Ruche, & on laiſſe les Mouches ſur le ſiege juſqu'au lendemain matin ; pour lors on le trouve au plus gros de ſa troupe : on le prend avec des pincettes, & on l'emporte ; ſi les Mouches

étoient trop émûës, on pourra les arroſer doucement, comme quand elles ſe mettent par pelotons autour de leur Ruche.

Troiſiémement, quand on entend un grand bruit dans quelque Ruche, il faut la lever au plûtôt, & voir s'il ne paroît point un peloton de Mouches gros comme le poing: pour lors en prenant des pincettes & ſéparant ces Mouches, on trouve le Roi qui cauſe la ſédition, on l'emporte, & elle ceſſe.

Pour avoir de bons Paniers & forts Eſſains.

C'eſt ici le plus grand ſecret du gouvernement des Mouches à miel: par-là l'Hyver ne leur nuit jamais; elles ne meurent ni de froid, ni de faim; les vers & les papillons s'y mettent rarement, & les larroneſſes ne leur font point la chaſſe.

Il ne faut laiſſer jetter qu'une fois les bons Paniers, & les foibles point du tout.

Les Mouches jettent ordinairement, ou de bonne heure dans le mois de May, ou plus tard dans celui de Juin. Quand elles auront chaſſé leur premier Eſſain dans la premiere ſaiſon, il en faut hauſſer les Ruches incontinent, ou dans deux ou trois jours au plus tard, avec des hauſſes de huit, dix ou douze poûces, plus ou moins ſelon leurs forces: les Mouches meres tuëront les jeunes Rois, pour retenir leurs troupes & le ſecond Jetton qu'elles compoſoient: on trouvera ces Rois morts devant les Ruches que l'on aura hauſſé; on trouvera même le lendemain devant les Ruches & deſſus les ſieges, des Mouches griſes & des Bourdons morts, comme bouches inutiles, quantité de ces Mouches blanches & informes; & l'on verra les Mouches aller aux champs avec plus d'ardeur qu'elles n'avoient accoûtumé, parce qu'elles ſe veulent conſerver; & leur dernier Eſſain qui reſtera dans la Ruche, ne manquera pas de ſortir dans le mois de May de l'année ſuivante, ſi le temps y eſt propre, ou dans le commencement de Juin.

Il faut auſſi hauſſer les petits Eſſains de l'annee précédente, & les Ruches ou Souches qui auront reſté avec peu de Mouches, ſi-tôt que le beau temps ſera venu & après la Pentecôte, lorſque vous les verrez remplies de miel, d'ouvrage & de Mouches, & non auparavant, à cauſe des mauvais temps qui viennent quelquefois au mois de May, & qui les incommoderoient ſi elles étoient hauſſées.

Il en faut uſer de même à l'égard des Eſſains de May & du commencement de Juin pour les empêcher de jetter, & ſur-tout quand on les voit regorger de Mouches & ſe mettre deſſous les ſieges & autour des Ruches, ce qui arrive ſouvent au mois de Juillet.

Il eſt donc avantageux de ne laiſſer jetter les Ruches qu'une ſeule fois, & d'empêcher celles qui ſont foibles de le faire aucunement: il vaut mieux avoir moins de Paniers & les avoir tous bons; ceux qui en uſeront ainſi, connoîtront par l'experience l'utilité qui en revient.

Moyens de rendre bonnes les méchantes Mouches.

Il arrive ſouvent que les Mouches ne valent rien, parce qu'elles ſont mêlées avec des étrangeres & agreſtes qui leur font la guerre: il faut faire mourir les méchantes, & les autres deviennent bonnes: il faut donc premiere-

ment prendre garde quand elles jettent leurs Eſſains, quand elles ſe ſéparent en deux ou pluſieurs pelotons : il faut remarquer celles qui ſont groſſes & noires, & ne pas les mêler avec les autres, mais les mettre à part ſi elles en valent la peine, afin de les tuer dans la ſaiſon.

Secondement, il faut tenir les Ruches des méchantes Mouches, ſerrées avec peu d'ouverture pendant toute l'année, ce qui les obligera d'abandonner les autres, parce qu'elles aiment trop la liberté pour demeurer contraintes.

Troiſiémement, quand on voit un Panier qui regorge de Mouches & ne jette pas dans la ſaiſon, croyez que ce Panier eſt infecté de Mouches agreſtes & ſauvages : il faut donc s'en défaire au mois de Septembre, après lui avoir donné des hauſſes convenables pour les mettre en état d'amaſſer plus de miel.

Quatriémement, comme elles ſe ſéparent dans les Ruches, il faut reconnoître le côté qu'elles ont pris, afin de les tailler & leur enlever leur proviſion, pour les obliger à chercher gîte ailleurs.

Cinquiémement, il faut donner à ces méchantes Mouches des Ruches étroites par le haut, afin que les Eſſains que vous y mettrez ne puiſſent faire bande à part & ſe cantonner ; les meres laiſſeront peu à peu ces Paniers, & les autres Mouches jetteront dehors tout le Couvain de ces malignes, & par là deviendront bonnes, étant certain que l'on ne doit rien eſperer pendant qu'il y a du mélange.

Prevenir le Jet & profiter des Eſſains ſans qu'ils ſortent des Ruches.

Il y a une maniere particuliere pour mettre les Eſſains à profit & les faire travailler ſans ſortir des Ruches : par-là on s'aſſûre d'eux, & on s'en aſſûre ſans avoir la peine de veiller à leur volée, ni de courir après.

Quand le temps d'eſſaimer approche, on prend une Ruche vuide & ouverte par le haut comme par le bas ; on y met par-deſſus une planche de la même largeur, & percée de deux ou trois trous ; & ſur cette planche on poſe la Ruche mere qui doit eſſaimer : on bouche l'entrée de la mere Ruche, & on la lie & la garnit avec celle d'au-deſſous, avec de la bouze de Vache ou de la terre-graſſe, en ſorte que les Mouches ne peuvent ſortir que par le bas de la Ruche inferieure & vuide.

Comme les Ruches ne jettent preſque jamais qu'elles ne ſoient pleines, les meres Mouches de la Ruche ſuperieure travailleront dans la Ruche d'en-bas, retiendront leur Eſſain & l'y feront travailler avec elles auſſi-tôt que la Ruche d'en-haut ſera parfaitement pleine.

Vous en ferez la dépoüille quand vous verrez celle d'en-bas tout-à-fait ou à demi pleine de miel & de cire.

Il ſera aiſé de châtrer la mere Ruche, ſi elle eſt auſſi ouverte par le haut ; mais ſi elle ne l'eſt pas, il faut en enlever une petite calotte avec un coûteau bien tranchant, y appliquer un cercle de paille entortillé, comme on en met dans les Villages ſous le cul des chaudrons & poëles d'airain ; puis mettre ſur ce cercle une planche où il y ait pluſieurs trous, & une Ruche vuide par-deſſus ; le tout ſi bien clos, que les Mouches ne puiſſent s'échapper entre deux, & ſoient obligées de monter dans la Ruche vuide à travers des trous de la planche poſée ſur la Ruche pleine, ce qu'elles feront dès

qu'elles ſentiront la fumée de linge ou foin moüillé, que vous ferez au-deſſous.

Vous connoîtrez aiſément ſi elles ſeront montées dans la Ruche vuide ; il n'y a qu'à frapper contre avec les doigts, & voir ſi elles font du bruit.

Alors vous prendrez la Ruche qui étoit vuide & où il n'y aura que des Mouches ; vous la placerez à côté ; vous porterez à la maiſon la mere Ruche qui eſt pleine d'ouvrage pour en faire la récolte ; & par-deſſus ou par-deſſous la Nouvelle Ruche pleine d'Abeilles, vous enterez la Ruche de l'année, & les garnirez bien pour que les Mouches y continuënt leur travail.

Si avant la fin de l'Eté une des deux Ruches (c'eſt ordinairement celle d'en-bas) eſt encore pleine, vous en recueillerez le miel & la cire comme je viens de l'expliquer : vous pourrez même en avoir de ſuite trois toutes pleines en un an ; & ſi l'année eſt bonne, elles jetteront encore. De cette maniere, on multiplie conſiderablement les Ruches & le produit qu'elles font, ſans courir après les Eſſains & ſans tuer les Mouches en Automne, comme on fait en bien des Provinces.

ARTICLE III.

Le régime & le gouvernement general des Mouches à miel.

Je comprends ſous ce Titre tout ce qui les concerne toutes, ſoit Souches ou Eſſains ; ainſi c'eſt ici proprement le vrai Traité des Mouches à miel, comme il eſt aiſé de le voir par le détail des matieres qui ſont annoncées ci-après par des Titres ſéparez, & qui ne ſont pas moins agréables qu'utiles.

De la nourriture des Mouches à miel.

J'ai expliqué ci-deſſus comment il les faut choiſir & tranſporter, & quelles ſont les habitations & les logemens qui leur conviennent ; c'eſt pourquoi je paſſe tout d'un coup ici à leur nourriture ; car quoi qu'elles ſçachent bien ſe la trouver ſans le ſecours de perſonne, il y a cependant là-deſſus bien des choſes qu'il faut ſçavoir.

I. C'eſt principalement dans l'arriere-ſaiſon & l'Hyver, qu'il faut pourvoir à la nourriture des Mouches à miel, parce qu'alors on les enferme, ou elles ne trouveroient pas ſur la terre dequoi ſe nourrir ; leur miel que le Maître ne ſçauroit trop ménager pour lui-même, ſouvent ne ſuffiroit pas pour empêcher la famine.

Elles trouvent abondamment de quoi vivre aux Païs où l'on ſéme du bled ſarrazin : il dure ordinairement depuis le commencement d'Août juſqu'en Octobre ; dans les lieux propres on peut en ſemer de bonne heure, & en d'autres plus tard.

On peut auſſi cultiver quantité de bourroche, bugloſe & hyſope, leurs fleurs durent juſqu'à la Touſſaints, & les Mouches s'y plaiſent extraordinairement.

Les Mouches meurent ſouvent dans le Printemps juſques vers la mi-May, &

& ce faute de nourriture ; c'eſt pourquoi il faut auſſi leur en donner dans cette ſaiſon. On reconnoît qu'elles en ont beſoin par la legereté des Ruches, & parce qu'elles ne ſortent pas des Paniers comme les autres : on en voit de mortes autour & ſur les ſieges ; en ce cas il faut lever la Ruche, la pancher & voir ſi les Mouches ne ſont point mortes ; quand il leur reſte un peu de vigueur on les arroſe avec un peu de vin & de miel pour leur faire revenir les forces.

En Poitou & en Limoſin on leur donne de la farine de bled ſarraſin, d'avoine ou d'orge ; elles la rongent peu-à-peu, mais il faut qu'elles ayent encore du miel, ſans quoi elles mourroient de faim.

En Brie on ſe ſert de farine de groſſes féves mouluës, que l'on met ſur les ſieges.

Quelques-uns leur donnent du ſucre ou du miel dans quelque vaiſſeau plat ; d'autres des figues confites, & des raiſins de Damas ; quelques-uns même leur donnent des roties que l'on couvre de miel, après qu'elles ont trempé dans levin.

Il y en a qui font un trou au-deſſus du panier, & verſent dans un petit entonnoir, du miel délayé avec du vin, en penchant un peu la Ruche : pluſieurs ſe contentent de mettre les Ruches qui ſont foibles ſur un tas d'avoine, ou dans un tonneau ; elles rongent l'avoine, & paſſent ainſi l'Hyver ; la ſouris y eſt à craindre.

II. Il y a une méthode particuliere pour nourrir les Mouches.

Il faut prendre une quantité ſuffiſante de groſſes féves, les faire tremper dans l'eau, les piler enſuite dans un mortier, ou les faire cuire dans un pot, puis les écraſer & les réduire en boüillie : vous mêlerez du miel à proportion, & le tout étant bien incorporé, vous en ferez de petites boules pour les placer ſur les ſieges, ou les appliquer contre les gâteaux : les Mouches viennent les manger, & paſſent heureuſement le reſte de la fâcheuſe ſaiſon.

Lorſque l'on taille les Mouches au mois de Fevrier & Mars, on peut donner à celles qui ſont foibles quelques gâteaux pleins de miel que l'on met au bas des Ruches, mais le pillage eſt à craindre ; c'eſt pourquoi il faut en même temps boucher les Ruches pour quelques jours, pour empêcher les autres Mouches d'y entrer. Deux ou trois jours écoulez, on fera un petit trou pour le paſſage d'une mouche ſeulement : on pourra dans la ſuite en faire davantage.

III. Il eſt à propos de ne donner à manger aux Mouches à miel pas plus de quatre fois ; ſçavoir depuis la mi-Mars de quinze en quinze jours, & toûjours par un temps doux, ſans remuer les Ruches, que le moins qu'il ſe pourra faire. Il ne faut pas leur en donner quand il fait bien froid, parce qu'elles ne quittent pas volontiers le haut de la Ruche où elles ſe tiennent ſerrées pour s'échauffer : il y auroit à craindre qu'en deſcendant elles ne mouruſſent de froid. Pour prévenir ces inconveniens, on peut au commencement de l'Hyver, fumer les Ruches deſquelles on ſe défie, afin de reconnoître leurs beſoins, pour y pourvoir de bonne heure.

Cette fumée diſſipe l'humidité de la ſaiſon, échauffe les Mouches, & ſert à remarquer les paniers les plus foibles pour y remedier dans le temps. Elles ſe nourriſſent aſſez ſouvent de leur miel juſqu'à la mi Mars ; ainſi c'eſt parti-

culierement alors qu'il faut pourvoir à leur nourriture.

Il eſt à remarquer, que plus l'Hyver eſt rude, & moins les Mouches dépenſent de miel; elles demeurent la tête dans le fonds de leur creuſet ſans ſe remuer.

I V. Depuis la mi-May juſque dans l'Automne; elles ſçavent bien trouver aux champs dequoi ſe nourrir. C'eſt la quantité & la qualité des herbes, fleurs & plantes des lieux voiſins qui font la fecondité & la bonté de leur miel & de leur cire, & qui les rend elles-mêmes ſaines & fecondes. On remarque même que leurs ouvrages conſervent le goût & les vertus des plantes qui ſont les plus communes dans les lieux de leur nourriture; ainſi le miel de Languedoc eſt délicieux & ſpiritueux, parce qu'il y croît force romarin, & que cette plante y a plus de force: Celui de Mingrelie eſt ſi bon, parce qu'il y croît force mélice: celui de Champagne paſſe pour le meilleur des miels jaunes, parce que le terroir y eſt ſec & les herbes fines. C'eſt pourquoi on ne ſçauroit prendre trop de ſoins pour bien placer les Abeilles, & pour conſerver les champs abondans en herbes aromatiques & autres qui leur conviennent, on verra ci-après une liſte des plus ordinaires; & il eſt bon d'en ſemer de temps en temps les graines dans les lieux que les Mouches fréquentent, ſoit Jardins, Vergers ou Prez; ces graines ne ſont preſque jamais perduës, & inſenſiblement elles font nombre avec les autres.

Pour bien nourrir les Mouches, les Anciens tranſportoient leurs Ruches de place en place, à meſure que les fleurs y épanoüiſſoient. Les Hollandois font encore la même choſe, & promenent leurs Mouches dans les champs ſemez de navets, de féves, de millet & de ſarraſin, ce qui dure juſque dans l'arriere-ſaiſon, à cauſe des plantes qui fleuriſſent tard.

Il y a lieu de croire que les Hollandois ont appris à la Chine cette ancienne méthode: car les Chinois habitans un païs qui eſt fort coupé de canaux & de rivieres, ils mettent leurs Ruches dans des Batteaux ſur des tablettes à pluſieurs étages; ils les mennent ainſi vis à-vis des campagnes ſemées d'herbages, legumes, grains & autres plantes en fleurs, & les changent de place à meſure que les plantes défleuriſſent, & que d'autres y ſuccedent; & quand ils voient leurs Bateaux s'enfoncer juſqu'à une certaine hauteur, ils jugent que leurs paniers ſont pleins & ils en font la dépoüille.

Quelques Curieux en France ſans imiter mécaniquement cette méthode, ſe ſont aviſez de ſemer des féves-primes, des tardives, & du blé ſarraſin en differentes ſaiſons, en ſorte que les fleurs de ces differentes ſemailles ſe ſuccedent les unes aux autres, & durent juſqu'en Septembre ou Octobre, dans les païs temperez: & comme la fleur de ces plantes eſt fort bonne pour les Mouches, la terre où on les ſeme rapporte au double le proffit qu'elles auroient fait en froment.

Herbes & Plantes bonnes ou mauvaiſes pour les Mouches.

I. Il faut les éloigner de toutes les herbes, fleurs, arbres & plantes qui ont une mauvaiſe odeur ou qui peuvent en donner une telle à l'ouvrage des Abeilles, ou les incommoder. Tels ſont l'oignon, l'ail, l'amourette *l'ægoletros*, qui font un miel puant; l'orme, le tilleul, le titymale, qui leur donnent le flux de ventre; & le genêt, l'ellebore, le boüis, l'arbouſier, l'if, le carnoüiller qui les

rendent malades & donnent une mauvaiſe odeur à leurs ouvrages.

II. Au contraire, les bonnes plantes pour les Mouches, ſont le thin, l'origan, le timbre, la ſariette, le ſerpolet, le baume, la lavande, le romarin, la ſauge, la mélice, le treffle, la giroflée, les flambes, la violette, le ſoleil-vivace, les lys, les roſes, les paſſe-velours, le baſilic, le pavot, le mélilot, les millefeüilles, toutes les fleurs odoriferantes; l'amandier, le pécher, le chicotin, le prunier, le pommier, le cerifier, l'oranger, citronier, grenadier, & laurier, le lentiſque, le lierre, la therebentine, le ſaffranier, le moutardier, le cyprès, le cédre, le palmier, le pin, &c. Et entre les legumes, la pimprenelle, la chicorée, la raiponce, les raves, le perſil & les féves.

Du Gouverneur des Mouches à miel, & de ſes ſoins.

Il faut que ce ſoit toûjours la même perſonne qui les approche & qui les ſoigne; elles en ſeront plus traitables & tranquilles quand elles la connoîtront une fois; mais il faut que cette perſonne ſoit aſſiduë, exacte & bien affectionnée pour tout ſon petit peuple; qu'elle ne ſoit point mal-propre & n'ait point l'haleine puante ni vineuſe.

Il viſitera exactement toutes ſes Ruches l'une après l'autre, toutes les ſemaines, plûtôt deux fois qu'une, pour les ſecourir dans leurs néceſſitez ordinaires ou accidentelles.

A l'entrée du Printemps, il doit ouvrir ſes Ruches en deſſus, après en avoir tiré la cire par deſſous: pour les nettoyer des ordures & vermiſſeaux engendrez pendant l'Hyver: ce qu'il fera auſſi au commencement de l'Automne, les viſitant en bas & en haut; & il continuëra ainſi de quinze jours en quinze jours en les recouvrant bien. Au commencement de l'Hyver, le temps n'étant pas tout à fait refroidi, pour la derniere fois de l'année, il viſitera & recouvrira ſes Ruches, après les avoir nettoyées & parfumées, aura ſoin qu'elles ſoient bien fermées, en ſorte que les pluyes, vents & gelées n'y puiſſent entrer, n'y laiſſant qu'un trou pour l'entrée & ſortie des Mouches.

En Hyver & même ſur la fin de l'Automne & generalement dans toutes les ſaiſons quand les pluies ou les vents durent trop long-temps, il faut fournir aux mouches dans leurs Ruches la nourriture qu'elles ne peuvent pas aller chercher aux champs.

Dans les differentes opérations qui ſe font ſur l'ouvrage des Abeilles, il ne faut pas que l'avidité du gain en faſſe ôter plus qu'il ne faut: par là on raviroit aux mouches leurs proviſions d'Hyver; ce qui eſt ſouvent cauſe de leur mort.

Il faut que celui qui gouverne les mouches, en entende bien tout le détail, & qu'il y ſoit aſſidu & prudent, ſur-tout pour la taille, dans la ſaiſon des Eſſains & de la recolte du miel & de la cire.

Le Maître doit veiller de temps en temps ſur celui auquel il confie le ſoin de ſes mouches; ſi tout eſt bien exécuté, le profit en eſt ſûr & grand; il n'y a que de l'attention à avoir.

I. Pour conſerver les mouches l'Hyver, il faut dès le mois d'Octobre ſe défaire des Ruches foibles qui n'ont pas de proviſion pour l'Hyver. Quant à celles que l'on conſerve, il faut les enduire ou bauger par le bas avec du mortier fait de bouſe de Vache & de terre jaune ou de cendre, & ne laiſſer

qu'un petit trou ouvert au Soleil de neuf heures ; au-devant duquel on peut mettre une petite grille telle qu'elle eſt repreſentée dans la figure qui eſt ci-devant à la page 368 : on léve la grille, & on deſcelle la Ruche ſur la fin d'Avril.

II. Il faut les viſiter ſouvent pour prendre garde ſi les ſouris & autres animaux ne font point de trous pour y entrer.

III. Ne les point laiſſer ſortir pendant les neiges & les rigueurs de l'Hyver, qui ne les fait point mourir, quelque grand qu'il ſoit, pourvû qu'elles ne ſortent pas, & que la pluie ou la neige ne perce pas les paniers.

IV. La faim les fait ſouvent mourir dans cette ſaiſon, premierement quand il y a trop peu de Mouches pour échauffer la Ruche, d'où il arrive que le miel devient dur comme la pierre, & que les Abeilles n'en peuvent uſer. Secondement, quand l'Eté n'a pas été aſſez favorable pour faire une bonne proviſion. On remedie au premier inconvenient, en les mettant dans un lieu un peu chaud, ou en y mettant des paillaſſons outre leur couverture pour les échauffer ; & au ſecond, en leur donnant de la nourriture, comme il a été dit ci-deſſus.

En Flandre & dans la baſſe Allemagne, la plûpart mettent leurs Ruches en Hyver dans quelque endroit chaud, & non humide, ils bouchent le tour & le trou des Ruches & ne laiſſent point ſortir leurs Mouches, quand même il feroit beau, de peur que le froid, la pluie ou le vent ne les ſurprenne : ils leur donnent dans le vuide de leurs Ruches, des oiſillons éventrez, du houblon ou de bons fruits ; ils diſent que tout cela échauffe & nourrit les Abeilles.

L'Hyver & dans le temps des pluies, on met par-deſſus les Ruches, des couvertures, plus ou moins grandes, ſelon qu'on le juge à propos, il y en a qui deſcendent juſque ſur les ſieges ; & on les fait de paille, de planches, d'ozier, de genet & de tout ce qu'on a.

Des ſoins que les Abeilles demandent pendant chaque mois de l'année.

En *Janvier*, il faut leur donner la nourriture convenable, veiller aux animaux qui les dérangent ou leur font la guerre, comme les ſouris, crapeaux & araignées ; & ſurtout les bien garantir du froid, de la neige, de la pluie & du vent de Biſe ; pour cela, tenir toûjours la Ruche bien couverte, ſcellée ſur le ſiege, & la porte fermée par la petite grille.

Au commencement de *Fevrier*, parfumez leurs paniers d'herbes fortes pour les réveiller & leur donner des forces. Continuez de les nourrir & de les bien défendre de la pluie, de la neige, des inſectes ; & ſi le temps eſt doux ſur la fin de Fevrier, mettez la grande grille au lieu de la petite, audevant de l'entrée de la Ruche ; & prenez garde à la diſſenterie, qui commence ſouvent à les prendre dès ce mois.

En *Mars*, c'eſt preſque les mêmes ſoins ; elles y ont moins de froid & de diſette, mais elles ſont plus ſujettes au flux de ventre à cauſe des fleurs d'ormes ſur leſquelles elles ſe jettent avec avidité dans leurs premieres ſorties : c'eſt pourquoi il ne faut pas être moins attentifs à leur donner bonne nourriture & bons remedes. Il faut auſſi veiller exactement au pillage des Ruches où les larronneſſes & mouches ennemies ou affamées font ſouvent le dégât. Vers la mi-Mars on a coûtume de tailler les mouches.

En *Avril*, continuer à les nourrir un peu, & les défendre contre le pillage, la diſſenterie & l'humidité : & ſur la fin de ce mois, il faut ſe préparer à veiller à la recouſſe des Eſſains.

En *May*, veiller aux Eſſains qui ſortent, les arrêter, les reprendre & les placer ſuivant les préceptes donnez ci-deſſus : nettoyer les ſieges des Ruches d'où ils ſont ſortis ; en empêcher le pillage, veiller & pourvoir aux beſoins des nouvelles colonies d'Eſſains : hauſſer les Ruches dans les lieux où on a coûtume d'y mettre des hauſſes pour en faire la recolte en Septembre : hauſſer auſſi celles qu'on veut empêcher de jetter, pour qu'elles ſe fortifient, & celles qui ont jetté une fois ſeulement, pour qu'elles ne jettent point davantage & fructifient mieux, ſuivant les differentes remarques qui ont été faites ci-deſſus & ſuivant celles qui ſeront expliquées ci-après tant à l'article des hauſſes qu'à la recolte du miel.

En *Juin*, mêmes ſoins ; & de plus il faut veiller attentivement au deſordre que la ſechereſſe, les Vers, les Papillons, les Chenilles, les Aragnées, les Punaiſes, les Fourmis, les Mulots peuvent cauſer. En quelques endroits on fait la recolte du miel & de la cire dès la fin de ce mois : on y ôte les deux tiers du miel des vieux paniers qui ont eſſaimé, quand ils ſont plains d'ouvrage, afin que les mouches les rempliſſent ; & ſi on voit qu'il y ait encore quelque nouveau Jetton prêts à ſortir ou à éclôre, on y joint un rayon de miel coupé d'une autre Ruche, afin que le nouveau Jet retarde & que les meres-mouches le retiennent pour travailler au nouvel ouvrage.

En *Juillet*, continuer à préſerver les mouches, de la ſechereſſe & des Inſectes, faire la guerre aux Bourdons & aux Guêpes ; & s'il y a quelque Ruche qui n'ait pas jetté, on l'empêche de le faire, ſoit en rompant la demeure des Rois, ou en hauſſant les Ruches. On fait auſſi la recolte dans ce mois, quelquefois plus tard en d'autres endroits.

En *Aouſt*, les mêmes ſoins qu'au mois précédent ; & de plus, ſur la fin d'Aouſt veiller de nouveau au pillage, aux ſouris, aux pluies & aux vents. Vendange en quelques endroits.

En *Septembre*, mêmes choſes : c'eſt auſſi le temps qu'on achéte des Ruches, qu'on ſe défait des mouches qu'on veut détruire ; on nettoïe les Ruches ; & s'il y en reſte des gâteaux maigres, bien des gens les arroſent d'eau emmielée ou de lait, ce qui fortifie le rayon & les Abeilles & y en attire d'autres : il y en a qui font deux ou trois de ces arroſemens pour operer mieux & y attirer plus de mouches. Dans quelques païs à la fin de Septembre on viſite ſes Ruches & on les ſépare en trois claſſes. La premiere eſt celle des graſſes, c'eſt-à dire qui ont plus de miel qu'il ne leur en faut pour leur hyver, & on les châtre de nouveau. La ſeconde eſt celle qu'on conſerve pour la multiplication de l'eſpece, parce qu'elles ont des Abeilles & du miel à ſuffiſance. Dans la troiſiéme ſont les Ruches qu'on appelle impuiſſantes, & dont on ſe défait parce qu'elles ſont ou moiſies ou trop peu fournies de proviſions & d'Abeilles, pour pouvoir réſiſter à l'hyver & profiter ; on s'en défait auſſi quand elles ſont *étuës*, c'eſt-à-dire quand elles ont des mammelles qui avancent au-deſſous des rayons, ce qui eſt cauſe que les Frelons s'y font de grandes loges, de celles que la foibleſſe de l'Eſſain a laiſſées vuides.

En *Octobre*, on vendange encore les Ruches en quelques endroits : Par tout on veille au pillage, au Guêpes ; on tranſporte les Ruches, on les ſcelle ſur le ſiege après les avoir nettoyez, & on les tient propres, couvertes &

chaudes, pour les garentir de la pluie, du vent & du froid.

En *Novembre & Décembre*, mêmes ſoins & redoubler ſes attentions pour garantir les mouches des rigueurs de la ſaiſon, les nourrir & mettre la petite grille devant la porte.

Preceptes.

I. Les Mouches quittent fort ſouvent leurs Ruches, quand elles n'y ſont pas viſitées & ſoignées comme il faut; au-lieu qu'en en prenant ſoin on leur donne le néceſſaire, on prévient la deſertion de la Colonie, on obſerve ce qui ſe paſſe; quand il y a guerre, on les ſépare, & on les empêche de ſe tuer; car elles ſe haïſſent naturellement, & les plus fortes chaſſent les plus foibles.

II. Les lieux mal-propres ou de mauvaiſe odeur y engendrent quantité d'ordures qui les font mourir ou deſerter: de même des perſonnes qui les approchent quand elles ſont mal-propres ou puantes.

III. L'ignorance & la négligence de ceux qui les gouvernent, eſt encore une cauſe ordinaire du peu de profit que font les Mouches: il y faut de l'aſſiduité & un peu d'expérience, qui eſt bien-tôt acquiſe dès qu'on s'y affectionne.

IV. Il faut ſurtout s'appliquer à la recouſſe des Eſſains, principalement des premiers; y proportionner les Ruches, comme on l'a dit ci-devant; ne les laiſſer jetter qu'une fois, & point du tout celles qui ſont foibles, ſuivant les regles expliquées ci deſſus.

V. Faire fructifier ſes paniers, 1°. En conſervant les bonnes eſpeces, & en détruiſant les mauvaiſes, comme on l'expliquera ci-après. 2°. En s'étudiant à bonifier ceux qui ne donnent pas aſſez, comme on l'a obſervé. 3°. En les taillant à propos au mois de Mars, & en n'y faiſant que des recoltes ſages, comme on l'expliquera à l'article ſuivant. 4°. En ſe ſervant à propos des hauſſes, en changeant les paniers comme il faut, en veillant aux accidens, aux pirateries, aux Ennemis & aux maladies des Abeilles, comme nous l'allons dire.

L'utilité des hauſſes, & maniere de les faire.

Par l'uſage des hauſſes on a toûjours de bonnes Mouches & beaucoup d'ouvrage, pour pluſieurs raiſons qu'il eſt aiſé de concevoir.

1°. Parce que la Mouche à miel eſt un animal très-laborieux, qui veut toûjours avoir de l'eſpace pour travailler. Si ſon lieu eſt trop petit pour ſa demeure & ſes proviſions, & qu'elle ne veuille pas lâcher les Eſſains, elle jette hors des Ruches toutes les petites nymphes bien formées ou non, ſouvent toutes blanches; & cela pour emplir de proviſion les bouteilles qu'elles occupoient: on ne voit autre choſe devant les paniers qu'on n'a pas hauſſez depuis la ſaint Jean juſqu'à ce que la miellée ait ceſſé de tomber: on prévient ces deſordres en hauſſant les Ruches, comme nous le dirons ci-après.

2°. On ſe ſert auſſi de hauſſes pour empêcher les Ruches foibles de jetter, & pour obliger les fortes à ne jetter qu'une fois: ce qui conſerve très-fort les unes & les autres, & multiplie l'ouvrage conſiderablement, comme on l'a expliqué ci-deſſus.

3°. Il y a des endroits où on hauſſe les Ruches uniquement pour avoir plus d'ouvrage à recueillir, comme nous le dirons à l'article de la recolte; & cela rend auſſi les Mouches plus vigoureuſes, les Ruches mieux garnies & d'Abeilles & de proviſions, & les Eſſains plus hatifs à jetter.

4°. Il y a des lieux, où au-lieu de hauſſe on fait un grand trou en terre,

de la circonference des Ruches ; on les met ſur le trou & elles travaillent juſqu'à la ſaint Remy, qu'on leur coupe tout cet ouvrage ; on les laiſſe l'Hyver ſur leurs ſieges, & ainſi on ſauve la vie à une multitude de ces petites mouches, qui rempliſſent les paniers, & travaillent à la proviſion.

5°. En hauſſant les paniers, on remédie à la fainéantiſe des meres-mouches, qui négligent le travail & ſe laiſſent piller quand elles voyent leurs paniers pleins de bonne heure ; d'où vient que les paniers qui ſont fort peſants une année, diminuënt de moitié l'année ſuivante. Quelques-uns croient que cela oblige encore les jeunes mouches à s'enfuir une à une, ſans vouloir jetter, ne voulant pas demeurer dans ces vieux paniers, où les vielles ſe laiſſent manger aux autres : un panier n'eſt pas bon deux années de ſuite, à moins qu'on ne le taille dans le temps convenable.

6°. Quoique ce ne ſoit pas un uſage general de donner des hauſſes, cependant loin de le négliger on devroit s'en ſervir par tout, on s'en trouveroit bien : Il eſt fort commun dans le Poitou, & le Limoſin, où l'on trouve des paniers de cinq pieds de haut, ce qui apporte un grand profit, & conſerve les mouches en leur bonté ; les Eſſains ne s'arreſtent pas autour des Ruches, & la teigne & les vers n'y apporteront pas de dommage, parce que les mouches ſeront toûjours fortes.

Il ne faut point donner de hauſſes, que les paniers ne ſoient remplis d'ouvrage à deux ou trois doigts près, ou qu'ils ne ſoient trop pleins de mouches.

On donne quelquefois une petite hauſſe aux Ruches legeres, qui ont pourtant beaucoup d'ouvrage ; auquel cas on tourne le devant derriere. S'il y avoit peu de mouches, il faudroit ſe contenter de les tourner ſans les hauſſer.

Les Ruches dont les mouches jettent leurs petits Bourdons dehors après avoir donné le premier Eſſain, ou du moins devant la ſaint Jean, ne doivent point être hauſſées ; c'eſt une marque qu'elles ne veulent plus jetter.

Quant à la maniere de faire les hauſſes, on peut les faire de planches cloüées enſemble, ou d'ozier entrelaſſé, à la maniere des Ruches, qui répondent à leur grandeur, & qui aïent de la force pour ſoûtenir le fardeau : on peut auſſi employer les écliſſes dont on ſe ſert à faire des ſçeaux & des cribles, pourvû qu'elles ſoient de la largeur des paniers.

Il ne faut pas ſe ſervir de quatre briques pour hauſſer la Ruche ; les mouches veulent être à couvert, & à l'abri des ardeurs du Soleil. Quelques-uns maçonnent autour des Ruches, & empliſſent les eſpaces qui ſe trouvent vuides entre les briques ; mais tout cela ne vaut rien.

On met ſur les hauſſes deux bâtons en croix, ſur leſquels la Ruche poſe ce qui la rend ſtable, & l'empêche de périr.

Quand on veut hauſſer les Ruches, il faut faire de la fumée avec du vieux linge ou drapeau, ou bien il faut mettre du foin à force dans un pot ſans fonds & y mettre le feu ; la fumée les fait retirer, & donne le loiſir d'ajuſter les hauſſes ſans danger d'être piqué.

Il faut prendre ſon temps pour les mettre, ſçavoir, après Soleil couché, ou dès les quatre ou cinq heures du matin.

Il faut auſſi laiſſer des iſſuës d'environ deux pouces de long, pour donner la liberté aux mouches d'aller & de venir, & avoir ſoin de bien boucher le vuide qui ſe rencontre entre la ruche & la hauſſe.

Quand il y a beaucoup de mouches dans un panier, on peut lui donner d'abord une hausse de huit poûces ou davantage ; ou si l'on en avoit donné une moindre, on peut y en ajoûter une seconde.

On peut tailler ces hausses dès la saint Remy qui suit : il est cependant plus à propos d'attendre à la mi-Mars, en ôtant ce qui surpasse le premier panier, & même plus haut. On laisse ces hausses quand les panjers sont trop petits, après en avoir tiré l'ouvrage. Il faut prendre garde de ne pas ôter le Couvain en tirant le miel, ce seroit tout gâter ; c'est pourquoi il faut de l'intelligence & de l'experience.

Comment on conserve les Souches.

Les Abeilles vivent jusqu'à huit & dix ans ; & la maniere la plus ordinaire de conserver les Souches, c'est de les changer de Ruche, comme je l'expliquerai à l'article suivant : il s'agit ici de faire vivre la Souche le plus qu'il est possible sans la faire mourir & même sans les changer de panier.

Il est difficile de donner des regles certaines pour conserver les Souches sans les faire mourir, quand elles ont été quatre ou cinq ans sans être taillées en fond : parce qu'alors les Mouches ne s'occupent qu'à tuer les autres, & se font tuer elles-mêmes : si on ne les fait pas mourir, les vers & la teigne se mettent dans les paniers & ruïnent tout en peu de temps ; & si on les change de pannier, elles meurent presque toutes, à moins que d'y apporter un grand soin.

On peut cependant les conserver cinq ou six années, si l'on se sert des hausses, comme il a été dit, si on les taille à propos, & si on les empêche de jetter plus d'une fois l'an.

Secondement, il faut empêcher qu'elles ne soient pillées par les Mouches étrangeres ; & pour cela les tenir dans les Ruches le plus que l'on pourra, depuis la saint Martin jusqu'à la mi-Mars, qui est le temps de les tailler.

Troisiémement, il faut les fumer deux ou trois fois par an, pour chasser leurs ennemis ; ce qui rend les Mouches plus vigoureuses. Il faut tenir les sieges nets de toute ordure, & les ballayer souvent, au-moins une fois en trois semaines, sur-tout depuis la mi-May jusques en Septembre.

Quatriémement, il faut nettoyer le dehors de la Ruche & l'enduire tous les ans une fois, pour en chasser les vers & les papillons, ce qui est une maladie contagieuse qui se communique de Ruche en Ruche, & qui desole tout.

Il y a des Païs où l'on se sert de Ruches de Liege, & dans lesquelles tous les ans on coupe la moitié de l'ouvrage ; ce qui produit deux bons effets, parce que les Mouches se renouvellent, & le miel est toûjours excellent. Pour en venir à bout ils se servent de fumée pour chasser les Mouches hors des Ruches : elles se tiennent en l'air, pendant qu'on coupe l'ouvrage, après avoir ouvert le fonds de la Ruche, ou levé une des planches.

En d'autres Païs comme en Poitou & Limousin, où l'on conserve les Ruches huit à neuf années, ils chassent les Mouches avec la fumée, enlévent les hausses & le butin qui s'y trouve, & laissent la premiere Ruche seulement. En ces Païs à force de hausser les Ruches, elles ont ordinairement jusques à cinq pieds de haut.

En Champagne, dans le Maine, la Normandie & la Picardie, on change les Mouches de paniers quand il y a beaucoup de miel : mais les saisons de les changer sont differentes selon les lieux.

Aux

Aux environs de Paris on les doit tailler, comme il ſera dit plus amplement au commencement de l'Article ſuivant ; & lorſqu'on voit un Panier où il y a beaucoup de miel, & dont les Mouches ont trois ou quatre ans, on les fait mourir avec la fumée de ſoûfre ; car de les changer en ces lieux-là, c'eſt perdre ſa peine.

Pourquoi, quand & comment on change les Mouches de Paniers.

J'ai dit qu'aux environs de Paris, changer les Mouches de Paniers, c'étoit perdre ſa peine : cependant après avoir bien examiné toutes les autres manieres de conſerver les Souches, il n'en paroît pas de plus utile que celle qui ſe fait en changeant les Paniers, pourvû qu'on le faſſe avec les précautions neceſſaires.

Car ceux qui coupent la moitié de la cire & du miel, fatiguent tellement les Mouches en les chaſſant avec la fumée, qu'elles périſſent fort ſouvent, ſur-tout ſi la ſaiſon eſt avancée ; & en ôtant la moitié de l'ouvrage, on détruit le dernier Couvain.

Ceux qui hauſſent leurs Ruches autant que le font les Poitevins, en ôtant les hauſſes, réduiſent les Mouches à demeurer dans un petit Panier où elles s'entretuënt faute de place, chacune voulante être la maîtreſſe de la maiſon ; & comme les vieilles Mouches demeurent en ce combat, leurs Paniers renouvellez durent des huit & neuf années ; mais auſſi les vieilles Mouches ſe jettent ſur les foibles Eſſains qui periſſent preſque tous l'Hyver ſuivans, leur proviſion étant mince, & l'on n'y peut apporter de remede.

Or pour parvenir à les changer utilement, on peut employer une des quatre manieres ſuivantes.

I. Maniere. On met les Paniers l'un ſur l'autre, ſoit en mettant le plein deſſous comme en Normandie, l'accôtant avec des pierres, ou autrement : ſoit en mettant le plein deſſus, comme en Champagne ; on enveloppe les deux Paniers d'une nappe pour les joindre & empêcher que les Mouches ne ſortent, & avec deux petits bâtons on frappe legerement ſur celui qui eſt plein, commençant par la tête du Panier, & continuant peu à peu juſqu'à l'embouchure ; ce qui fait ſortir les Mouches du Panier plein pour entrer dans le vuide, où étant elles font grand bruit ; on les dévelope enſuite, & on remet les Mouches à leur place. Cela ne ſe fait pas ſans danger d'être piqué, ſi l'on n'y prend bien garde, & ſi l'on ne s'y met le ſoir bien tard ou de grand matin.

II. Maniere. On y employe la fumée ; on prend un pot de terre que l'on emplit de foin, on y met le feu lorſqu'on veut les changer, & l'on renverſe la vieille Souche entre trois pierres ou pieux ; on met promptement un Panier vuide à la place de celui que l'on a ôté, & les Mouches s'y vont rendre. Si elles font réſiſtance, on prend deux baguettes, dont on donne quelques coups à la Souche, le pot fumant étant proche d'elle, afin de n'être pas piqué ; ou bien ce qui eſt meilleur, on met la Souche entre les pieds d'une chaiſe ſans la renverſer, & le pot fumant auprès d'elle, fraper avec les baguettes, les Mouches ſe rendent à la Ruche préparée, ce qui ſe fait en plein jour.

III. Maniere. On fait une Ruche platte par le fonds que l'on perce de

cinq ou ſix gros trous : on poſe la vieille Souche deſſus, & on la bouche tout autour, afin que les Mouches deſcendent dans la Ruche d'en-bas par les trous ; lorſque les Mouches y ont travaillé dix ou douze jours ou un peu davantage, on ôte la Souche & on rebouche les trous promptement : on la porte entre les pieds d'une chaiſe, le pot fumant auprès, & l'on chaſſe les Mouches qui peuvent y être reſtées.

IV. Maniere. On prend une Ruche vuide que l'on met (la poignée en terre) ſous la Ruche que vous voulez changer : on enveloppe les deux Ruches avec une nappe, ou bien on ſe ſert de la fumée comme il a été dit ; puis on les renverſe, la Ruche demeurant en-bas bien accotée pour ne pas tomber. On les développe & on les laiſſe travailler : le temps venu de les ſéparer, on prend un fil pour couper l'ouvrage par le milieu, remettant la Ruche de deſſus en ſa place ; vous tirez l'ouvrage de celle de deſſous, après avoir chaſſé le reſte des Mouches avec les bâtons & la fumée, comme il a été dit. Ce qui eſt de fâcheux dans cette maniere, eſt que le miel qui eſt dans la Ruche de deſſous s'écoule bien ſouvent, parce que les creuſets panchent en-bas ; ceux qui voudront ſe ſervir de cette methode, doivent ſe mettre à couvert dans un lieu éloigné du ſoleil qui fait fondre la cire & diſtiller le miel.

De ces quatre manieres de chaſſer les Mouches, les deux dernieres ſont les meilleures, parce que les Mouches ne ſe haraſſent pas tant, il y a moins de dommage, & l'Eſſain qui peut être dans les raïons, ne perit pas & deſcend dans la Ruche d'en-bas auſſi-tôt qu'il le peut, ce qui aide à conſerver la Souche.

Quant au temps & à la ſaiſon propres pour faire ces délogemens, il faut changer les Mouches de Ruches dès la ſeconde année, & ne pas attendre trois ou quatre ans, parce qu'il y auroit trop de vieilles Mouches & peu de jeunes, ce qui les expoſeroit à perir.

Il faut mettre à part vers le Printemps les Souches qu'on doit changer dans le temps ; car elles ſe jettent ſur leurs voiſines, particulierement ſur les foibles, & les font mourir.

Il ne faut pas changer les Ruches où il y a peu de Mouches, ni celles qui ſont trop vieilles, non plus que celles qui ont jetté deux ou trois Eſſains, parce qu'il faut qu'il reſte quelque Eſſain de jeunes Mouches avec les vieilles, pour conſerver la maiſon.

Il eſt dangereux de chaſſer les groſſes Mouches ; elles abandonnent volontiers leur nouvelle Ruche, ſe jettent ſur les Eſſains dont elles emportent la proviſion, ce qui les fait mourir ; il faut donc les laiſſer remplir leurs Ruches, & les tuer dans la ſaiſon avec le ſoûfre, auſſi-bien que celles qui étant trop vieilles, ne ſont plus bonnes à être changées.

Quant à la ſaiſon propre pour changer les Mouches de Panier, il faut obſerver le Climat où l'on eſt, parce que cela ſe doit faire plûtôt ou plus tard, ſelon les lieux. On doit prendre garde ſur-tout que le temps de la recolte du miel, que l'on appelle miellée, ne ſoit point paſſé pour les Abeilles. Il faut donc les changer (ordinairement) après qu'elles ont donné le premier Eſſain.

C'eſt la coûtume, aux environs de Paris, de faire mourir les Mouches

après quatre à cinq années, lorsqu'elles sont bonnes, bien garnies de miel & de cire, & qu'elles ont donné plusieurs Essains, parce que l'on n'a point jusques-ici trouvé de moyen pour conserver les Mouches après les avoir chassées. Mais on peut s'assûrer que si l'on observe exactement ce qui est marqué ci-dessus, il n'y a point d'endroit où l'on n'en puisse venir à bout fort utilement.

Il faut remettre le nouveau Panier à la même place & dans la même exposition où étoit l'ancien ; autrement les Mouches sortiroient toutes pour chercher leur ancienne place, & ne la trouvant plus, elles se jetteroient sur les Ruches voisines.

Tous ces changemens doivent être faits le plus vîte qu'on peut, afin que les Mouches n'ayent point le temps de se débaucher ou de se crever de miel.

Les Mouches que l'on change doivent être mises dans des Paniers médiocres : elles ne feroient rien qui vaille dans des grands.

Ceux qui ne veulent pas changer leurs Mouches, les doivent faire tailler tous les ans le plus bas qu'ils pourront, sans toutesfois offenser le Couvain : quand il n'y en a point, il faut ôter la cire noire jusqu'au fond, sans affamer les Mouches, leur laissant toûjours une provision necessaire pour subsister.

De la maniere de détruire les Mouches, & qui sont celles qu'il faut détruire.

On les tuë par la fumée de soûfre, comme on l'expliquera à l'Article de la recolte ci-après ; ou bien on les noye la nuit ou de grand matin, dans quelque auge ou ruisseau, dans lequel on plonge la Ruche enveloppée d'une nappe pour qu'il n'en échappe point.

Il faut faire mourir, 1°. Celles qui ont été quatre ou cinq ans dans les Ruches sans être changées ni taillées ; ces vieilles Mouches ne font que languir, importuner, piller ou même tuer les autres. 2°. Celles qui ont jetté trois ou quatre fois malgré le maître, parce qu'assûrément il y a quelque chose à redire. 3°. Celles qui diminuënt au lieu de profiter. 4°. Celles qui sont mêlées de grosses Mouches larroneſſes, parce que les Paniers, où sont ces differentes sortes de Mouches, perissent infailliblement.

Accidens.

1°. *Pluralité de Rois.*

J'en ai parlé ci-dessus à l'Article des Essains.

2°. *Guerres.*

Il survient des guerres entre les Abeilles. 1°. Pour la conservation de leurs Rois quand il s'en trouve plusieurs dans une même Ruche ou au même Essain ; & le remede en vient d'être énoncé au lieu qui vient d'être indiqué.

2°. Elles se battent aussi pour le partage du miel étranger qu'elles pillent, & c'est dequoi l'Article suivant traitera, parce qu'il merite bien un Article à part.

3°. Pour le miel de celles qui ne ſont pas aſſez peuplées pour tenir ménage ; ce qui n'arrive qu'au Printemps.

4°. Quand il y a quelque raie rompuë, d'où coule le miel, qu'elles ſe diſputent comme un bien qui va ſe perdre.

On remedie à ces derniers inconveniens en mettant la Ruche à part juſqu'à ce que les Abeilles qui y ſont ayent aſſez de force pour ſe défendre, ou juſqu'à ce qu'il y ait une aſſez grande abondance de fleurs pour que les autres Abeilles en ayent aſſez pour ne les plus venir piller.

Si vous avez quelque Ruche où il y ait peu d'Abeilles & beaucoup de miel, pour empêcher que les autres ne le viennent piller, enduiſez cette Ruche tout à l'entour avec de la bouze de vache, & n'y laiſſez qu'un petit trou que vous frotterez avec de l'eau-de-vie & du plâtre battus enſemble dans un mortier ; ou bien mettez dans la Ruche une gouſſe d'ail ou un oignon pelé & coupé par quartier ; ces fortes odeurs dégoûteront les Mouches étrangeres, & ne feront point de mal à celles de la Ruche même, parce qu'elles y ſeront bien-tôt accoûtumées.

Quand on voit les Mouches ſe tourmenter autour de leurs Ruches, ſurtout le ſoir, c'eſt une marque qu'il y en a d'autres dans la Ruche qui les pillent, & il faut y remedier auſſi-tôt.

En Printemps les Abeilles ſe font quelquefois la guerre devant leurs Ruches ſans ſujet ; un peu de pouſſiere, de cendre, ou d'eau les ſepare ; mais il faut quelquefois leur en jetter pluſieurs fois avant qu'elles ſoient tout-à-fait tranquilles. D'autres leur jettent un peu de vin ou d'hidromel pour les appaiſer plus vîte.

3°. *Des raïons rompus & de ceux qui ſont gâtez.*

Les nouvelles Ruches ſont plus ſujettes à cet inconvenient que les autres ; il arrive pourtant quelquefois par un choc imprévû, ou par une trop grande agitation de la Ruche, qu'on en aura caſſé preſque toutes les rayes.

Le remede eſt de mettre la Ruche dans une chambre obſcure, pendant ſept ou huit jours, durant leſquels les Abeilles reparent elles-mêmes les ruptures ; car pourvû qu'on ait mis l'embouchure de la Ruche en-haut, elles font de longues traverſes & des ſoudures de forte cire, qui lient le tout à merveille.

Il y a quelquefois dans un Panier tant de raïons, que beaucoup reſtent vuides, ſe corrompent, gâtent le miel & font mourir les Abeilles. On prévient cet accident en mettant deux Eſſains dans la Ruche ; ou bien on coupe les raïons ſuperflus : c'eſt ce qu'il ne faut pas manquer de faire à ceux qui ſont gâtez.

Des Mouches Larroneſſes, & des moyens d'empêcher le pillage des Ruches.

Il y a des Mouches qui ſont ennemies les unes des autres ; & elles le ſont ou naturellement, comme les groſſes & les griſes le ſont des autres ; ou par accident, comme les vieilles, celles qui ſont chaſſées de leurs Paniers & les faux Jettons. Le tort que font ces animaux, eſt en ce qu'elles tuënt quelquefois les autres : le plus ordinaire eſt qu'elles leur enlevent leurs proviſions ; c'eſt pourquoi on les appelle *Larroneſſes*. Elles ſe cantonnent aſſez

ſouvent dans les Ruches, & s'y fortifient d'une maniere qui donne de l'admiration.

1°. Les groſſes Mouches ſe retirent ordinairement dans des trous de murailles, dans les creux d'arbres ou dans la terre : elles font des carreaux de cire, & viennent enlever le miel des domeſtiques pour en faire leur propre proviſion, ce qui cauſe la ruine de celles-ci. Quelquefois elles leur font abandonner leurs Ruches, & s'en étant renduës les maîtreſſes, elles y mettent une eſpece de ſentinelle qui fait la garde & qui empêche les autres de rentrer : on s'apperçoit de leur malice, quand on voit une Ruche donner beaucoup d'Eſſains, mais tous fort foibles. On voit entrer dans ces Ruches peu de Mouches, ſi ce n'eſt vers le ſoir, qu'elles emportent ailleurs la proviſion de la maiſon : ſi l'on s'en apperçoit, il ne faut laiſſer qu'une petite entrée à ces Ruches, cela les obligera de ſe retirer ailleurs. Si elles perſeverent à y vouloir demeurer, il les faut faire mourir avec la fumée du ſoûfre.

2°. Les Mouches griſes & blanchâtres ſont produites par les Bourdons & Mouches agreſtes qui veillent autour des Paniers ; elles ſe jettent dans les Ruches où elles trouvent entrée, & les rempliſſent d'une quantité prodigieuſe de Couvains qui écloſent dans la ſaiſon, & qui n'ont d'autre inclination que de deſerter & d'emmener les domeſtiques avec elles. C'eſt d'où vient que les Eſſains s'enfuïent ſi volontiers en ſortant de leurs Ruches ; les domeſtiques leur font ſouvent la guerre, les chaſſent de leurs Paniers, quand elles ſont prêtes à voler, & quelquefois mêmes toutes blanches.

3°. Les vieilles Mouches ſont celles que le travail a affoiblies, & qui n'étant plus propres à courir la campagne, reſtent dans la Ruche dont elles conſomment la proviſion ; les jeunes Mouches les chaſſent ou les tuënt : quand elles ſont hors des Paniers, elles veillent autour des autres, y entrent quelquefois, & enlevent le butin, ſur-tout dans l'Eté, que les bouteilles ne ſont pas ſcellées, & cela arrive ſouvent depuis la mi-Août juſqu'à la S. Remy.

4°. Les Mouches qui ſont chaſſées des Paniers, contribuënt auſſi à la ruine des autres. Elles en ſont chaſſées, ou par la teigne, les vers & les papillons, ou par les Mouches larroneſſes, ou par la faim, lorſqu'elles ne trouvent rien chez elles.

5°. Les faux Jettons ſont ceux qui ne jettent pas dans la ſaiſon ; étant foibles ils ne cauſent pas grand dommage, & ſe font bien-tôt tuer.

6°. Comme les Mouches commencent à avoir de la force, & ne trouvent pas encore beaucoup de fleurs au Printemps, les fortes pillent ſouvent, chaſſent ou égorgent les foibles : ces fortes deviennent foibles à leur tour, & ſe laiſſent piller par les autres ; & de la ſorte il en perit des milliers quand on n'y remedie point, parce que ces pillardes crevent par l'excès du miel dont elles ſe gavent, ce qui leur cauſe une diſſenterie mortelle qui ſe connoît quand elles fientent à leur porte ou dans leur Ruche : car on ne les voit jamais fienter en ſanté.

Il faut donc être attentif à connoître celles qui pillent & celles qui ſont pillées, ſans s'y tromper, comme font la plûpart des Païſans qui croyent que les pillées ſont les plus fortes, parce qu'ils y voyent quantité de Mou-

ches entrer & ſortir avec un grand bruit ; & quand ils trouvent leurs Paniers vuides, ils diſent qu'elles ſe ſont allé établir ailleurs.

Les Paniers les plus expoſez en vûë ſont les plus ſujets au pillage ; & on connoît qu'une Ruche y eſt actuellement, quand on voit une quantité extraordinaire de Mouches entrer & ſortir avec grand bruit, principalement ſur le Midi, comme autant de voleurs qui triomphent, qui entrent vuides le ventre petit, & ſortent le ventre gros & plein, & le ſoir, quand les pacifiques ſont rentrées, ou le matin avant qu'elles aillent aux Champs, on voit un grand nombre de pillardes voltiger autour de leurs Ruches. On connoît aiſément ces pillardes à leur gros ventre d'où vous ferez ſortir le miel tout pur, ſi vous les preſſez entre vos doigts au retour du pillage, quoique dans la ſaiſon du pillage qui eſt en Mars, Avril & May, elles ne cueillent point ou preſque point de miel à la Campagne.

On remedie à ces deſordres en viſitant les Ruches trois fois chaque jour, le matin, à midi & au ſoir : ſi tôt qu'on en trouve quelqu'une au pillage, on l'enleve & on la met dans quelque endroit de la maiſon bien fermé, de peur que les larroneſſes ne ſuivent leur proye ; car elles y ſont fort acharnées, & il eſt rare qu'un Panier qu'elles ont attaqué en échappe ; elles y retournent aux premieres chaleurs, ou elles périſſent de langueur ; c'eſt pourquoi bien des gens s'en défont tout d'un coup en y mettant le ſoûfre, pour ſauver les reſtes du pillage.

Quant aux larroneſſes, pour empêcher qu'elles ne faſſent plus de dégât, & qu'elles ne ſe crevent elles-mêmes de miel, on les tient enfermées pendant deux ou trois jours, en mettant des pailles dans les trous ou mailles de la grille qu'on doit laiſſer à la porte de leur Ruche juſqu'à la fin du Printemps ; après quelques jours de priſon, pendant leſquels il eſt bon de leur donner à manger, on les lâche quand on les voit bien calmées, autrement ne trouvant plus la Ruche qu'elles ont attaquée, elles ſe jetteroient ſur toutes les autres.

Pour prevenir le pillage des Ruches, il faut faire quatre choſes. 1°. Ecarter les Ruches les unes des autres, ſi le lieu le permet. 2°. Ne point laiſſer de jour derriere les Ruches, les larroneſſes s'en ſervent pour paſſer : il faut donc qu'elles poſent juſtement & à plomb ſur les ſieges, & qu'il n'y ait d'ouverture que par le devant, où elle peut être de quatre poûces au temps de la miellée. Si l'on apprehendoit la trop grande chaleur, on pourroit leur donner un peu d'air avec un couteau. 3°. Avoir ſoin de ſe défaire des Mouches étrangeres, des vieilles Mouches & des faux Jettons qui cauſent ordinairement le deſordre, & ne pas mettre une Ruche forte contre une foible. 4°. Les bien nourrir toutes dans les ſaiſons ſteriles.

Je ne dis rien ici des Bourdons ou Frelons qui ſont de groſſes Mouches lâches & ſans aiguillon, parce qu'il en a été parlé ci-deſſus : elles ne s'approchent des Ruches qu'en tremblant ; car les Abeilles s'en défont aiſément. Bien des gens mettent des pots pleins d'eau auprès des Ruches ; les Bourdons échauffez & pleins de miel y vont boire & ſe noyent, ou ſe livrent au bras de celui qui les approche ; il n'y a pas de danger.

Puiſque l'on vient de parler de la neceſſité de boucher les Ruches par le bas, il eſt bon de remarquer qu'il ne faut pas les boucher entierement,

même en Hyver, de peur que l'ouvrage ne ſe chanſiſſe & ne ſe gâte : dans ce temps, on doit ſe ſervir de la petite grille dont les trous donnent de l'air, ſans laiſſer le paſſage aux Mouches ; & il faut changer de grille après la mi-Mars, & mettre celle dont les trous ſont plus gros, pour donner la liberté aux Mouches d'aller à la proviſion.

Des ennemis des Mouches à miel.

Outre les Bourdons ou Frelons dont il y a ci-deſſus un Article particulier, & outre les groſſes Mouches, les griſes, les vieilles & les faux Couvains dont on vient de parler à l'Article précedent ; les ſouris, les mulots, les muſaraignes, les vers, la teigne, les papillons, les guêpes, les fourmis, les araignées & les punaiſes ſont encore tous ennemis declarez des Mouches à miel

Des ſouris, mulots & muſaraignes.

Les ſouris font la guerre aux Mouches, depuis la fin du mois d'Août juſqu'au mois de May, qui eſt le temps que les Mouches ſe retirent au haut de leurs Ruches : dans les autres mois elles s'en défendent bien à coups d'aiguillons.

Il eſt à propos que les ſieges où poſent les Mouches ſoient aſſez élevez de terre & aſſez unis pour que les chats y puiſſent aller, & non les ſouris. On doit y tenir auſſi des ſouricieres toûjours tenduës, & y mettre de la noix pour appas, découvrir ſouvent les Paniers, & voir ſous les chapiteaux s'il n'y a point de retraite pour les ſouris.

Les mulots & les meteilles ou muſaraignes qui ſont plus petites que les ſouris, & que les chats ne prennent pas volontiers, ſont priſes par les ſouricieres.

Des vers, de la tigne & des papillons.

Les vers ou la tigne ſont produits par les papillons qui font des œufs à la maniere des chenilles. Quand un Panier en eſt attaqué, il eſt difficile d'y remedier ; tout l'ouvrage ſe perd, & le Panier devient ſi leger en peu de temps, qu'il n'eſt bon qu'à jetter au feu.

La tigne ſe trouve ordinairement dans les vieux Paniers ; & ſans en rechercher la cauſe de plus loin, on peut dire qu'elle vient de l'ordure qui s'y amaſſe, de la corruption du bois qui les compoſe, d'où ſe forment de petits vers qui croiſſent avec le temps, & s'enveloppant dans la toile qu'ils filent, ſe font des retraites que les Mouches ne peuvent forcer, & gagnent ainſi tout le Panier, parce qu'ils font deſerter les domeſtiques : les papillons naiſſent de ces vers.

Il faut donc ſe défaire des Ruches auſſi-tôt que l'on apperçoit qu'elles en ſont infectées, parce que c'eſt une peſte qui ſe communique aiſément. On s'apperçoit que la tigne eſt dans les Ruches, ou par leur diminution, ou en touchant le deſſus qui eſt froid, à cauſe que les Mouches qui l'échauffoient ont abandonné le haut de leur maiſon ; ou enfin en obſervant le dehors des Ruches, où l'on trouve des chiaſſes & excremens de ces vermiſſeaux qu'on peut appeller vermoulure, ſigne infaillible que l'ennemi eſt au-dedans.

Comme les vers ſe gliſſent dans les fentes des ſieges, il faut en faire une exacte recherche pour les tuer & les bien nettoyer avant que d'y remettre d'autres Paniers. Il eſt quelquefois neceſſaire de tranſporter les Ruches dans un autre lieu, ſur-tout quand il y a beaucoup de vermine dans l'endroit où on les met ordinairement.

Il y a des endroits & des années où il ſe trouve tant de papillons, qu'outre ceux qui s'engendrent de vermoulure dans les Ruches, ceux de dehors ſe gliſſent ſouvent en nombre dans les Paniers, y font du dégât & beaucoup de vermine. C'eſt à quoi il faut veiller, & les en chaſſer vivement: il y a des gens qui pour les détruire, mettent pendant la nuit une chandelle ou lampe allumée proche des Ruches, & les papillons viennent s'y brûler.

Des guêpes, fourmis, araignées, punaiſes, &c.

Les guêpes, comme plus fortes que les Mouches à miel ſeule à ſeule, quand elles peuvent les attraper entre leurs ſerres, les mangent ordinairement: elles attaquent preſque toûjours les Eſſains de l'année, comme plus jeunes & moins capables de ſe défendre. Ce qui accoûtume les guêpes au pillage, c'eſt que depuis la S. Jean juſqu'au mois de Septembre, les Mouches jettent hors de leurs Ruches les Bourdons & petites Mouches défectueuſes, pour mettre en leur place le miel qui tombe du Ciel. Les guêpes s'approchent pour enlever leur proye, & petit à petit entrent dans les Ruches où elles deſolent tout, ſi l'on n'y remedie promptement.

Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit de ce deſordre, il faut boucher la Ruche avec de la terre détrempée, & ne laiſſer que l'entrée principale, qui ſera environ d'un poûce; les Mouches mettront des ſentinelles, qui empêcheront les ennemis d'entrer; & de peur que la trop grande chaleur ne gâte l'ouvrage, on peut élever le Panier & lui donner une hauſſe fort mince. Comme les guêpes aiment beaucoup le fruit, on peut en mettre par morceaux à l'entrée des Ruches, ce qui les attirera & donnera lieu de s'en défaire aiſément en les écraſant.

Les guêpes vont en campagne plus d'une heure plûtôt que les Mouches à miel qui ſont retirées au fond de leurs Ruches à cauſe de la fraîcheur de la nuit; c'eſt pourquoi les guêpes y entrent ſans réſiſtance. On pourroit, pour les empêcher d'entrer, poſer les ſoirs la petite grille & l'ôter les matins; mais c'eſt bien de la beſogne. Il y en a qui pendent un cœur de bœuf en quelque endroit aux environs des Paniers, les guêpes s'y attachent, & il eſt aiſé de les tuer avec une ſemelle de cuir ou de feutre.

Les fourmis cauſent auſſi beaucoup de déſordre: elles aiment le miel; & comme elles ſe coulent aiſément dans les Ruches, les Mouches ont de la peine à les en chaſſer, & leur abandonnent ſouvent leur demeure.

Pour y remedier, il faut avoir ſoin de détruire toutes les fourmillieres qui pourroient ſe trouver dans les lieux proche des Mouches.

On doit labourer la terre, & tenir la place fort propre autour des Paniers. Si les fourmis ſont dans une muraille d'où on ne puiſſe les chaſſer, il faut mettre une fiole de verre pleine d'eau & de miel, ou d'eau & de ſucre; les fourmis y vont & ſe noyent.

On

On peut encore frotter avec de l'huile le lieu par où les fourmis vont aux Paniers, ou semer des cendres ou de la scieure de bois sur la place ; elles abandonneront le terrain & s'enfuïront.

Outre les araignées ordinaires, il y en a une grise noire qui court par terre, fait ses toiles dessous les planches ou sieges, & entre quelquefois dans les Ruches, ce qui en chasse les Mouches.

Il faut tenir les lieux propres, fumer les Paniers qui en sont attaquez, ne point laisser d'arbrisseaux proche les Ruches, afin que les araignées n'ayent point de retraite ; en un mot, visiter souvent ses Mouches, pour reconnoître ce qui se passe.

Les punaises sont de petits animaux rouges qui sont par bandes aux Païs chauds, & qui se jettant dans les Ruches, mangent la provision & font déserter les Mouches : il faut en user comme pour les araignées ; & s'il y en avoit beaucoup, il faudroit mettre une vieille Ruche dont on auroit tiré le butin, elles ne manqueront pas d'y aller ; ainsi on peut les enlever aisément & les écraser, ou les noyer.

Il faut aussi avoir soin de tuer ou d'écarter des Ruches le plus que l'on pourra tous les insectes, oiseaux & generalement tous les animaux ennemis des Abeilles, ou qui leur nuisent de quelque maniere que ce puisse être, comme les hirondéles qui les prennent en volant & les portent à leurs petits ; les crapaux qui vont souvent se reposer à l'abri des Ruches où ils prennent les Mouches, ou les dégoûtent & les éloignent par leur saleté.

Maladies des Mouches à miel.

De la dissenterie.

Cette maladie vient aux Mouches ordinairement au Printemps, parce qu'alors sortant de leurs Ruches après une longue diette, elles se jettent avec trop d'avidité sur les fleurs des arbres : on les voit vuider leur ventre à l'entrée de la Ruche où elles meurent en quantité.

Les Mouches larroneſſes se vuident aussi à l'entrée de la Ruche où elles sont entrées ; mais elles ne quittent la partie que lorsque la provision a manqué, & ne meurent pas pour cela ; mais elles font mourir de faim & de froid les domestiques qu'elles chassent.

L'urine de l'homme est un grand preservatif contre cette maladie : les Mouches aiment ce goût passionnément ; on en jette sur les planches à la porte des Ruches.

On peut aussi y jetter utilement du sucre en poudre. Le miel & le vin mêlez ensemble ayant boüilli sur le feu, & réduits aux deux tiers, sont encore bons contre la dissenterie : lorsque le tout est refroidi, on en met dans la seringue à canon courbé, representé dans la Figure ci-dessus, & l'on en seringue dans la Ruche.

On pourroit aussi se servir de lait nouveau trait : mais beaucoup de personnes ne l'approuvent pas.

De l'humidité & de la ſechereſſe.

L'humidité & la ſechereſſe cauſent auſſi de grands deſordres parmi les Mouches. L'humidité y eſt ordinairement cauſée par l'eau de glace, de neiges, de pluies, &c. pendant l'Hyver ; le miel ſe gâte, la cire ſe noircit, les Mouches deviennent malades & meurent.

On y peut remedier en découvrant les Paniers dans les belles journées d'Hyver pour les faire ſécher : on ſouffle dans les Ruches du ſucre en poudre, ou du vin mêlé avec le miel, & cela avec la ſeringue courbée, comme on vient de le dire : d'autres leur donnent ſeulement pendant un jour du miel boüilli avec autant de vin, ſur une aſſiette qu'on met dans la Ruche & qu'on couvre d'un linge, afin que les Mouches y aillent boire ſans ſe noyer ni s'engluer, cela les fortifie ; & le Printemps étant venu, on coupe tout l'ouvrage gâté par l'humidité ; autrement il attireroit la vermine, & perdroit tout.

La ſechereſſe que cauſent les grandes chaleurs, eſt auſſi fort à craindre ; les Mouches ſe deſſéchent tellement, qu'elles ne ſçauroient voler. On y remedie en faiſant de l'ombrage pour garantir les Paniers, & en mettant de l'eau proche des Ruches : l'eau ſert aux Mouches pour ſe rafraîchir, & elles en employent pour pétrir leurs gâteaux.

Du froid, de la faim, & de l'excès de manger.

Le froid & les grands vents ſont preſque autant de mal aux Mouches que l'humidité : il eſt aiſé de prévenir le mal en les tenant enfermées, & leurs Ruches couvertes dans les mauvais temps, & en leur donnant à manger quand il dure trop.

C'eſt de la même maniere qu'on prévient les deſordres qu'y cauſent auſſi la faim, comme on l'a dit ci-deſſus plus amplement.

Il ne faut pourtant pas abandonner les Mouches à tout leur appetit ; car elles mangent ſouvent à l'excès ; & c'eſt une maladie, qui, par la raiſon des Contraires, ſe guérit par la diette : on connoît que les Mouches ont beſoin de la faire, lorſqu'on leur voit faire de trop fortes & trop frequentes ſorties, en ſorte qu'elles ne font qu'aller, venir & manger, & elles abandonnent entierement l'ouvrage.

Pour y remedier, on les tient enfermées dans leurs Ruches pendant deux ou trois jours ; pour cet effet, on y tend au bas une toile fort claire, afin qu'elles ayent de l'air : pendant cette détention, elles ſe remettent au travail, & on les lâche enſuite ; au bout de trois ou quatre jours de liberté, on peut les mettre aux arrêts une ſeconde fois & même davantage, juſqu'à ce qu'on voye qu'elles ont repris l'eſprit de travail & de ſobrieté.

De la contagion.

C'eſt un mauvais préſage quand les Mouches à miel vont à la Campagne pendant tout le mois de Mars : elles vuident leur ventre, & revenant ſans avoir trouvé de nourriture, elles ſe jettent ſur le reſte de la proviſion qui ſe conſomme avant la fin d'Avril, où le temps qui eſt ordinairement fâcheux, fait mourir en quantité les Mouches qui ſont foibles ; les ſieges en demeu-

rent tous couverts ; & à cauſe que les Abeilles ne vivent alors que du ſuc des fleurs, qui ſe trouvent gâtées par les gelées blanches & les pluies froides, elles en deviennent malades, ce qui les oblige d'aller chercher du miel chez leurs voiſines pour ſe guerir ; mais parce qu'elles ſont trop foibles, les autres les tuent facilement, & elles laiſſent en mourant la corruption dans le panier, d'où s'engendre la contagion.

On peut ſauver les paniers attaquez de la contagion, en leur jettant de l'urine bien nette ſur les ſieges, & quelque peu de vin boüilli dans les gâteaux, pour leur donner des forces ; & ſur-tout l'on prendra garde que les autres Mouches ne les tourmentent pas.

On peut encore pour obvier à cet accident, mettre à part les Jettons qui ſont foibles pour leur donner à manger & les tenir enfermez pendant vingt-quatre heures, enſuite ouvrir un petit trou pour le paſſage d'une ſeule mouche, & les laiſſer ainſi juſques vers la mi-May : par-là on les empêchera d'aller chez leurs voiſins, & on remédira à la contagion.

De la piqueure des Mouches à miel.

Il eſt preſque impoſſible que ceux qui prennent les Eſſains, ou qui enlevent leur proviſion, ne ſe reſſentent de leur colere. On tâche pourtant de s'en garantir, en prenant une eſpece de capuchon ou camail, dont le devant eſt fermé d'une toile à tamis, ou autre toile fort claire qui empêche les mouches de ſe jetter ſur le viſage. On ſe ſert de gands doubles ou très-forts que l'on lie autour du bras, pour empêcher les Mouches d'y entrer.

Quelques-uns ſe frottent les mains & le viſage de vinaigre, les mouches en haïſſent l'odeur ; mais il y en a qui ne s'en mettent pas en peine, & qui ne laiſſent pas de piquer. D'autres prétendent que quand on s'eſt frotté de boüillie faite de farine de fenu-grec, mêlée d'eau de ciguë, il n'y a rien à craindre des Abeilles.

Quand on eſt piqué, il faut promptement arracher l'aiguillon, preſſer ou ſuccer ou faire ſuccer la piquûre dont il ſortira une goutte d'eau, qui eſt le venin de la mouche ; la douleur ceſſera bien-tôt, & n'enflera point, il y reſtera ſeulement une petite noirceur. On peut auſſi frotter l'endroit douloureux avec du perſil, du ſellery ou de l'ache ; quoique cela ne ſoit pas fort néceſſaire. La ſalive d'un homme à jeun ôte auſſi le venin de la piquûre ; & ſi c'eſt à la main qu'elle a été faite, il n'y a qu'à ſe la frotter ſur l'aîne, cela empêche l'inflammation.

En viſitant les Mouches à miel, quoiqu'elles voltigent autour de vous en grand nombre, il ne faut pas les irriter par paroles, ni mouvemens, les laiſſer paſſer ſans les chaſſer de la main, pour ſe garantir de leurs piquûres.

Pour voir travailler les Abeilles dans leurs Ruches.

L'Economie de ce petit peuple eſt admirable à voir : Quelques Curieux ont prétendu ſe donner la ſatisfaction de pénetrer juſques dans l'interieur de leur ménage, en ſe ſervant des Ruches de verre, mais ils n'y ont pû rien voir, parce que les rayons oppoſez bouchent la lumiere ; joint à cela, que les Mouches ne s'y plaiſent point. Ainſi pour avoir le plaiſir de les voir travailler dans leurs Ruches, il faut en prendre une, la mettre dans le Jardin, l'embou-

chure en haut, & la couvrir d'une forte toile capable d'empêcher la pluie & l'humidité de la nuit d'y pénétrer ; il faut pourtant toûjours que l'entrée ſoit libre aux Abeilles. Quand vous voudrez les y voir travailler, avant le Soleil couchant vous ſouleverez un peu cette toile & verrez les Abeilles chargées, demeurer tranquilles ſur les rayons, pendant que les autres viennent ôter leurs charges & les vont porter & travailler ſuivant leur ſcience naturelle. Quoique toute la Ruche ſoit toûjours en mouvement, l'ouvrage ne ſe fait pourtant pas aſſez vîte pour qu'il avance à vûë d'œil : le progrès n'en eſt pas plus ſenſible que le cours de l'ombre d'une aiguille de Cadran.

Si quelque Curieux veut avoir quelque Ruche de verre pour l'ornement, comme quelques-uns en ont à Paris, où on en voit de placées entre deux fenêtres ; il faut préſerver ces Ruches des maladies qui ont coûtume de les y attaquer, à cauſe que le verre eſt froid & humide l'Hyver : Pour cela, il faut depuis la Touſſaint juſqu'au mois d'Avril, tenir la Ruche enfermée dans un endroit où on faſſe du feu tous les jours, enſorte que l'eau n'y gêle point ; que la Ruche porte juſte ſur une planche de bois bien unie, pour que les Mouches ne puiſſent pas ſortir ; & y remettre exactement le couvercle de bois qui la couvre : par ce moïen on pourra les voir travailler jour & nuit.

Maniere dont les Grecs gouvernent leurs Abeilles.

Dans la Planche qui eſt ci-devant, vis-à-vis la page 368, il y a une figure des Ruches à la Greque. Elles ſont faites de ſaule ou d'oſier, comme un de nos paniers médiocres, larges par haut, étroites par bas, & plâtrées de bouë ou de terre par dedans & par dehors : On les place l'extrémité la plus large en haut, & ce haut eſt couvert de cinq ou ſix petites planches qui ſont auſſi plâtrées de terre en haut, avec un petit toit de paille pour les défendre du mauvais temps. Les Abeilles attachent leurs rayons à ces planches ; & ainſi quand les Grecs veulent tailler leurs Ruches, ils n'ont qu'à tirer ces planches ſans briſer le reſte, ce qui eſt fort facile. Ils les partagent pour les accroître au Printemps, c'eſt-à-dire au mois de Mars & d'Avril juſqu'au commencement de May : Premierement, en ſéparant avec un coûteau les planches où les rayons ſont attachez avec les Abeilles ; & ainſi en ôtant les premiers rayons & les Abeilles enſemble ſur chaque côté, ils les mettent dans une autre Ruche, dans le même ordre qu'ils les ont ôtées, juſques à ce qu'ils les ayent partagées également : Après cela lorſqu'ils les ont racommodées avec les planches & les plâtras, ils mettent une Ruche neuve en la place de la vieille, & la vieille en quelque autre endroit : Tout cela ſe fait ſur le milieu du jour, pendant que la plûpart des Abeilles ſont en campagne, enſorte qu'à leur retour elles ſe partagent d'elles-mêmes dans les paniers. Par là on a l'adreſſe de les empêcher de ſe mettre en Eſſain & de s'envoler. On ôte le miel au mois d'Août, ce qu'on fait encore en plein jour pendant qu'elles ſont en campagne : on prend les rayons comme auparavant, c'eſt-à-dire en commençant à chaque extrémité & autour, & n'y en laiſſant au milieu que ce qu'il en faut pour nourrir les Abeilles pendant l'Hyver.

Celles qui étoient dans les rayons enlevez, ſe raſſemblent dans la Ruche, qu'on recouvre de nouvelles planches enduites de terre.

Ruche Indienne.

Les Indiens ont des Abeilles privées, & ils creuſent des troncs d'arbres pour leur ſervir de Ruches : ils poſent ſur un ais les deux bouts de ce tronc, après l'avoir ſcié bien uniment ; ils y laiſſent un trou dans le bas, afin qu'elles puiſſent entrer & ſortir, & le haut eſt couvert d'un autre ais qui bouche fort juſte.

A qui les Abeilles appartiennent.

Il faut ſur-tout être bien attentif à la ſortie des Eſſains ; car pour ſçavoir à qui en ſeront les Abeilles, on n'en juge pas comme des autres biens ; ſi-tôt qu'une choſe m'a appartenu, elle ne peut plus ceſſer d'être à moi ſans mon fait ; les Loix ſont differentes pour les Mouches à miel : elles n'ont d'autre Maître que celui qui les a actuellement en ſa poſſeſſion, parce qu'étant d'un naturel ſauvage, on n'en eſt le maître qu'en les tenant. Celles qui ſe ſeront attachées à une branche de mon arbre ou qui ſe ſeront établies dans ſon tronc, ne ſont pas plus à moi que l'oiſeau qui auroit fait ſon nid à ce même arbre ; en ſorte que toute autre perſonne peut les y venir prendre ou enlever leurs rayons, & tout ſera de bonne priſe ; je n'avois que le droit d'empêcher qu'on n'entrât ſur mon fond. De même les Eſſains qui ſeront ſortis de mes Ruches, vieux ou jeunes, ne ſont à moi qu'autant que je ne les ait point perdu de vûë & que je peux aiſément les prendre ; autrement ſi je les ai une fois perdu de vûë, ou s'il m'eſt impoſſible ou même difficile de les prendre quoique je les voïe toûjours, ils appartiendront à celui qui s'en ſera emparé plûtôt que moi, fut-ce ſur mon propre heritage ; au point qu'il ne me ſuffiroit pas de les avoir mis hors d'état de m'échapper en bleſſant le Roy ou autrement ; la raiſon qu'en rendent les Loix, eſt, que ce n'eſt pas l'intention ni l'eſperance, quelque apparentes & ſuivies qu'elles ſoient ; ce n'eſt que la priſe & la détention actuelles qui nous rendent proprietaires & maîtres de tout animal d'une nature ſauvage, comme le ſont conſtamment les Abeilles ; C'eſt pourquoi on ne peut trop veiller ſur leur inclination coureuſe & vagabonde.

Droit d'Aboilage.

L'*Aboilage* ou *Abeillage*, eſt un droit que les Seigneurs Châtelains ont en pluſieurs lieux, de prendre ſeuls les Abeilles qui ſe trouvent dans les forêts dépendantes de leur Seigneurie.

De la Reſurrection des Abeilles & comment on en fait par art.

Comme la nature eſt également impénétrable & inépuiſable dans ſes productions, ce que je vais dire après d'autres ſur la production des merveilleux inſectes qui font la cire & le miel, n'a rien d'impoſſible & peut aider à faire des découvertes. Quelques-uns tiennent qu'ont peut faire des Abeilles par art, & qu'il n'y a qu'à tuer un Bœuf l'Eté, l'enfermer dans une chambre baſſe bien cloſe, l'y laiſſer pourrir dans ſon cuir, & qu'au bout de quarante cinq jours il en ſortira une infinité d'Abeilles.

D'autres aſſûrent que les Mouches à miel mortes depuis trois jours, réſuſcitent en les mettant dans un lieu chaud ; de même que, ſelon eux, une mou-

che commune, morte même depuis long-temps, miſe ſur de la cendre tiede couverte de ſel, reprend vie & s'envole.

D'autres encore diſent, qu'il faut pour cela les garder dans du miel fondu, & au Printemps les laver dans de l'eau tiéde, les mettre ſur des linceuls étendus ſur des tables d'oſier, avec un petit feu deſſous, fait de bouze de Vache ſéche, ou de mottes de Tanneurs, comme on fait au Grand-Caire en Egypte, pour faire éclore les Pouſſins ſans Poule.

Ce qu'il y a de certain, c'eſt qu'on les garde dans le miel, douze ou treize mois auſſi ſains par dedans & par dehors, que ſi elles venoient de mourir dans le moment : Il eſt certain auſſi qu'on fait éclôre des œufs ſur un fourneau; ainſi on pourroit peut-être pouſſer plus loin la progreſſion au ſujet de l'Abeille.

ARTICLE IV.

De la taille des Mouches, & de la recolte du miel & de la cire.

Cet article, quoique le plus court du Chapitre, eſt pourtant le plus utile; car on n'a des Abeilles que pour en tirer de la cire & du miel; elles ne travaillent elles-mêmes que pour en donner, elles ne font des Eſſains que pour la même fin; elles les chaſſent ou les retiennent, conſervent ou détruiſent leurs Couvains, ſelon l'ouvrage qu'elles ont à faire; & c'eſt à l'utilité de l'Homme ſeule, que ce nombre infini de petits peuples ſacrifient juſqu'à leurs propres races.

I.

De la taille des Ruches.

Tailler, *Châtrer* ou *Couper* les Mouches, c'eſt leur ôter le miel & la cire qu'elles ont fait, en tout ou partie; on ſe ſert pour cela de coûteaux recourbez.

Pourquoi on les taille.

On taille pour pluſieurs raiſons. 1°. Pour avoir le miel & la cire.

2°. Outre ce profit, comme la taille ne ſe fait régulierement qu'aux paniers forts & pleins, l'abondance rendroit les mouches fainéantes, & elles ſe laiſſeroient piller par les plus vigoureuſes qui ſont faites au travail; c'eſt pourquoi un panier n'eſt jamais bon deux années de ſuite, le travail & l'abondance abâtardiſſent les mouches.

3°. Quand elles ont été taillées elles vont aux champs avec plus d'ardeur, pour remplacer ce qui a été enlevé; elles épargnent leurs proviſions, elles ſont plus attentives & plus courageuſes contre les Larronneſſes, & elles font un ſecond Couvain plus vîte, parce qu'elles jugent qu'elles ont beſoin de jeunes mouches pour les aider, & parce que l'ouvrage neuf qu'elles ont, eſt plus propre aux Couvains que le vieux.

4°. On coupe dans les Ruches tout ce qui eſt noir & gâté par l'humidité de l'Hyver ou autrement : la cire qui eſt telle, eſt abandonnée des Mouches, elles n'y mettent rien, & elle n'eſt bonne que pour engendrer ou nicher des vers & des papillons.

5°. En taillant, on voit ce qui manque aux paniers; la fumée dont on ſe ſert pour calmer & écarter les mouches, diſſipe l'humidité, les rend plus vigou-

euſes, & en même temps on voit par la force du Couvain ſi l'on aura beſoin de beaucoup de Ruches.

Temps & Maneuvre de la taille.

On taille ordinairement les Ruches vers la mi-Mars, après que les grands froids ſont paſſez : C'eſt alors par précaution qu'on les châtre ; car la taille qui ſe fait pour la pleine recolte de la cire, ſe fait en d'autres temps, & de pluſieurs autres manieres, comme nous le dirons ci-après.

Pour tailler il faut ; 1°. choiſir un beau jour ſans froid & ſans pluie.

2°. Se mettre à l'œuvre ſur le midi, parce qu'à cette heure la plûpart des mouches étant en campagne, le peu qui reſte à la Ruche n'eſt point capable d'empêcher qu'on ne les châtre.

3°. Que celui qui fait cet ouvrage ait eu la précaution de ſe bien ganter, & de ſe couvrir d'un capuchon de toile qui deſcendra juſqu'à ſa ceinture ; il aura du verre devant les yeux pour pouvoir travailler ſûrement & facilement ; il y en a qui ſe les frottent de jus de méliſſe ou de vinaigre, pour empêcher les piquûres des Abeilles : d'autres mettent un maſque de toile de crin, qui avance & s'éloigne aſſez du viſage pour que l'aiguillon des mouches n'y puiſſe pas atteindre.

4°. Celui qui châtre enfumera les Ruches ſur leſquelles il travaillera, tant pour faire reſſerrer ou diſſiper les Mouches, que pour les rendre plus vigoureuſes & diſſiper l'humidité de leur demeure : Pour cela il aura auprès de lui un pot de terre, dans lequel avec un peu de feu il fera beaucoup de fumée, d'un toupillon de vieux linge, ou d'un peu de foin, preſſé le plus qu'il pourra, afin qu'il brûle plus long-temps. Il ne faut point ſe ſervir de paille, parce qu'elle donne un mauvais goût au miel. Celui qui taille fera aller la fumée ſous le panier, dès qu'il le ſoulévera, & il la fera couler tout autour de lui, afin de n'être point importuné par les Mouches.

5°. Il aura ſon coûteau recourbé bien préparé, & un petit pot plein d'eau à côté de lui pour l'y tremper à meſure qu'il coupera, afin que le coûteau taille net.

6°. Il prendra doucement la Ruche qu'il voudra châtrer ; & la fumant & amenant à lui petit-à-petit ; ſi elle n'a point d'ouverture par le haut par où il puiſſe tailler, il la mettra la bouche en haut dans les bâtons d'une chaiſe couchée ſur terre, ou bien ſur un trépied ou ſelle à cuvier, où il aura attaché deux bottes de paille, comme les Couvreurs en mettent à leurs échelles.

7°. Il mettra ſous les Ruches qu'il taillera, un gros linge double, pour recevoir ce qui ſe caſſera ou coulera des rayons ; cela eſt toûjours bon, ne fut-ce que pour faire de l'Hydromel ; il ne faut rien perdre.

8°. Il conduira ſa taille ſuivant les regles qui vont être dites à l'article ſuivant, & ſelon les differens cas qui ont été prévûs ci-devant, ſoit pour les hauſſes, ou pour la qualité des Eſſains, & ſelon la ſaiſon, la quantité de l'ouvrage ou autrement.

Regles de la taille.

1°. Il ne faut pas châtrer les Ruches qu'elles ne ſoient pleines ou à peu-près ; autrement on perdroit le miel & le profit que les Mouches pourroient faire dans la ſuite & on les rebuteroit.

2°. En taillant il ne faut pas prendre le Couvain pour le miel, ce qui gâteroit tout : le Couvain se connoît par les bouteilles qui l'enferment & qui sont scellées d'une pellicule blanche, elles sont autour du panier, & ordinairement à la couronne.

3°. Il faut prendre garde de ne pas découvrir ce Couvain, mais de laisser un gâteau de cire contre ; car autrement il periroit & ne pourroit éclôre dans le temps, parce que les Mouches n'iroient pas.

4°. On taille fort haut les vieux paniers qu'on veut conserver, pour en ôter le vieil ouvrage.

5°. Au contraire, on doit se contenter de couper cinq ou six pouces d'ouvrage aux jeunes paniers qui sont pleins : & aux autres qui ne sont pas pleins, de rafraîchir un peu le vieil ouvrage. En ôter davantage c'est retarder les Essains.

6°. Si les paniers ont été haussez vers la saint Jean précedente, on coupera tout l'ouvrage de la hausse, & cinq pouces plus haut s'il n'y a point de Couvain : on peut laisser les haussses, si les Ruches sont trop petites.

7°. S'il y a de grosses Mouches sauvages qui se soient mêlées avec les autres, on les fera mourir de peur qu'elles ne fassent périr le reste des Mouches : on connoît ces sauvages, par leurs bouteilles qui sont plus grandes que celles des bonnes mouches.

8°. Il faut encore observer ce que je vais dire en parlant de la recolte de la cire & du miel.

9°. La taille faite, on nettoye les Ruches & les Sieges : on les rebouche, on y remet la petite grille, si le temps est encore rude & fâcheux ; ou celle qui est à larges trous s'il fait doux ; les Abeilles prennent l'air & s'en portent mieux. Sur-tout il ne faut pas leur donner trop d'ouverture avant la mi-May, cela les exposeroit au pillage.

II.

Recolte du Miel & de la Cire.

Temps.

Les Anciens la faisoient & disoient qu'il faloit la faire par tout, deux fois par an, au mois de May, & vers le mois d'Octobre ; mais à present on la fait plûtôt ou plûtard, selon les lieux & les climats. En *Provence* on la fait à la fin de Septembre, & l'on coupe la moitié de la cire & du miel : En *Champagne* c'est à la fin de Juin : Dans l'*Isle-de-France* au commencement de Juillet : En *Normandie* au commencement d'Août : En *Poitou* & *Limosin*, on ôte les haussses au commencement d'Octobre, & l'on coupe tout ce qui surpasse le premier panier : Vers *Paris*, les Marchands qui n'achettent les Ruches que pour en avoir l'ouvrage en faisant mourir les mouches, choisissent le mois de Septembre, avant qu'elles ayent touché à leurs provisions. Il faut suivre l'usage du païs où l'on est.

En general la recolte du miel se fait dans les trois belles saisons ; au Printemps, en Eté, & au commencement de l'Automne ; & cela à mesure que les raïons sont complets & les paniers bien garnis : les Mouches se rebuttent & se fatiguent quand on les vendange avant qu'ils soient pleins. La chaleur du climat contribuë

contribuë beaucoup à avancer l'ouvrage : ainſi dans les Païs chauds ils cueillent le miel & la cire trois fois l'an, un tiers au Printemps, un autre tiers l'Eté, & autant l'Automne, ſi la Ruche ſe trouve pleine de nouveau ; mais cela ſeroit bien difficile dans nos Climats temperez : il y a même des gens qui ne veulent pas châtrer leurs Mouches paſſé le 15 Août, afin qu'elles ayent du temps pour faire de nouvelles proviſions pour l'Hyver.

On ne dépoüille ordinairement les Ruches que quand les Abeilles n'ont plus rien à faire, c'eſt-à-dire quand elles ne font plus qu'un bruit ſourd, qu'elles ſont opiniâtres à chaſſer les Bourdons, & qu'on trouve les Paniers pleins ; alors il ne faut plus attendre, le Maître ne feroit qu'y perdre, auſſi-bien que les Mouches elles-mêmes, qui ſe laiſſeroient piller.

Remarquez qu'il eſt difficile d'avoir dans une même année & d'un même Panier des Eſſains & beaucoup de miel ; car les Mouches conſomment bien du temps inutilement avant que de chaſſer leurs Eſſains, & outre cela il ne reſte preſque point de Mouches dans les ſouches qui s'épuiſent à jetter.

Manieres dont ſe fait cette récolte : Preceptes pour l'avoir bonne.

On la peut faire en quatre manieres. 1°. En faiſant mourir les Mouches. 2°. En les changeant de Panier. 3°. En les taillant ſeulement. 4°. En ôtant les hauſſes quand on y en a mis dans la ſaiſon.

On fait mourir les Mouches par la fumée de ſoûfre, ou bien on les noye en renverſant la Ruche dans l'eau. Il vaut mieux les faire périr par le ſoûfre, ſuppoſé qu'il ſoit à propos ou qu'on veüille les détruire : pour cela on trempe un petit morceau de linge ou d'étoffe dans du ſoûfre qu'on aura fait fondre dans une écuelle de terre ; un morceau de trois doigts en quarré ſuffit : quand il eſt bien enſoûfré, on le met dans une fente qu'on fait au bout d'un bâton ; on met la Ruche à terre ſur un trou, dans lequel on foure ſous la Ruche le morceau ſoûfré auquel on a mis le feu, & on l'environne de terre pour empêcher que la fumée ne ſorte. Elle fait mourir les Mouches en un moment ; & on ſçait qu'elles ſont mortes, quand en frappant ſur la Ruche on n'entend plus de bruit. J'ai déja dit qu'il ne faut point les enfumer avec de la paille, parce qu'elle donne un mauvais goût au miel.

Au reſte, cette maniere impitoyable de recueillir le miel & la cire en détruiſant celles qui l'ont fait & qui peuvent encore en faire d'autre, n'eſt guere en uſage que parmi les Marchands qui ne les achetent que pour avoir leurs dépoüilles : les autres leur conſervent du moins la vie, en prenant leur bien d'une maniere plus douce. Il vaut pourtant mieux, pour l'économie, détruire tout d'un coup celles qui ne ſont pas bonnes, que d'entretenir longtemps de mauvaiſes ou languiſſantes ouvrieres, comme on le dira à la fin de cet Article.

Quant aux trois autres manieres de recueillir la cire & le miel, ſçavoir le changement de Paniers, les hauſſes & la taille, j'ai parlé ci-deſſus de toutes ces façons : ainſi il ne reſte ici que quelques avis à donner.

1°. Il faut faire toutes ces operations le plus promptement qu'on peut ; car les Mouches qui voyent qu'on veut enlever leur treſor, s'aigriſſent & ſe crevent de miel pour l'emporter avec elles ; ainſi la dépoüille eſt moins riche, & le Maître y perd doublement, en ce qu'il recueille moins, & outre

cela les Mouches périſſent preſque toûjours par la diſſenterie que leur donne le miel qui ſe pourrit dans leur ventre en moins d'un quart-d'heure.

2°. Quand on ne ſe défait pas des Mouches, il eſt bon de ne les point châtrer qu'elles ne ſoient pleines, & de ne point faire cet ouvrage pendant les grandes chaleurs, parce qu'alors le miel & tout l'ouvrage eſt liquide, on en perd une partie, ou on en détruit une autre ; & les Abeilles qui reſtent ou qui reviennent, s'embourbent & ſe gâtent les aîles ; ce qui eſt ſouvent cauſe que les Rois déſertent avec toute leur ſuite, & on ne les ratrape qu'à grand peine.

3°. Il ne faut pas non plus enlever tout l'ouvrage des Paniers qu'on veut conſerver : aux hauſſes, on prend tout ce qui excede la Ruche par la taille : on coupe ordinairement l'ouvrage par moitié, & on a toûjours ſoin de ſe regler ſur la ſaiſon plus ou moins avancée, ſur le climat, ſur le nombre & la force des Abeilles, pour ne les pas laiſſer dépourvuës l'Hyver.

4°. Il faut mettre les rayons à meſure qu'on les ôte de la Ruche, dans des vaſes de terre ou de bois bien propres, & les emporter à la maiſon le plûtôt que l'on peut, afin que les Mouches de la Ruche ou les voiſines que l'odeur attire, ne viennent pas les piller : par la même raiſon, il faut les mettre à la maiſon dans un endroit bien fermé & bien chaud pour les preſſurer comme nous le dirons ci-après.

5°. Ceux qui veulent avoir beaucoup de miel, en changeant les Mouches de Panier, doivent les empêcher de jetter auparavant, & obſerver ce qui en a été dit ci-devant.

6°. Ceux qui veulent couper la moitié de l'ouvrage, comme on fait ordinairement en taillant pour la récolte, doivent auſſi auparavant hauſſer vers la mi-May les Ruches qu'ils ont deſſein de châtrer, & les laiſſer travailler juſqu'au mois d'Août, afin qu'elles puiſſent amaſſer davantage, & elles repareront leurs pertes ſur les fleurs de l'Automne & parmi les bruyeres : par là on trouvera plus dans un Panier que dans quatre, & les Mouches paſſeront l'Hyver ſans diſette.

7°. Pour ceux qui hauſſent leurs Ruches comme les Limoſins, il eſt bon qu'ils le faſſent dès le mois de Juin ; leurs Mouches jettent peu avant la S. Jean : cela produira trois bons effets. 1°. Leurs Ruches hauſſées, jetteront l'année ſuivante de bonne heure dans le mois de May, parce qu'elles auront une grande quantité de Mouches qui jetteront dès la premiere ſaiſon. 2°. Ils recueilleront plus dans un Panier que dans quatre, parce qu'il y aura plus d'ouvrieres & plus d'émulation. 3°. La bonne proviſion les mettra à couvert des rigueurs de l'Hyver.

8°. De même, ceux qui font mourir leurs Mouches, doivent marquer les Paniers dont ils veulent ſe défaire, & leur donner des hauſſes de ſeize à dix-huit poûces, ſelon leur force, à la mi-May avant qu'ils ayent jetté, puis les laiſſer travailler juſqu'à la mi-Septembre, & les tuer alors ; on y trouvera juſqu'à quatre-vingt ou cent livres de miel, & de la cire à proportion : il ſeroit trop difficile, comme je l'ai dit, d'avoir dans la même année des Eſſains & beaucoup de miel du même Panier.

9°. C'eſt lors de la recolte que l'on fait mourir les Mouches languiſſantes ou mauvaiſes, comme il a été expliqué ci-deſſus.

Manieres de quelques Païs étrangers pour dépoüiller les Ruches.

En Italie ils ont beaucoup de Ruches à trois faces, & ouvertes en-deſſus. Lorſqu'on veut tirer le miel, on leve le couvercle, on bouche le trou qui eſt au bas de la Ruche, on fait de la fumée deſſous pour en chaſſer les Mouches, & avoir par ce moyen le temps de faire la récolte du miel qu'on tire entierement ou en partie, ſelon qu'on le juge à propos. Cela fait on raccommode la Ruche comme elle étoit auparavant, puis on l'expoſe au Midi, & la chaleur excite les Abeilles à recommencer leur ouvrage.

On en agit de même, lorſque les Ruches ſont quarrées ou rondes, & qu'il y a un couvercle par-deſſus.

Les Peuples des environs de Gironne & de Mantouë, châtrent leurs Mouches de cette maniere. Ils commencent par ôter le couvercle du Panier, enſuite ils prennent un ſac dont ils enveloppent le haut de la Ruche par la bouche, ils l'attachent bien, puis enfumant les Mouches par-deſſous, elles montent toutes dans le ſac qu'on lie auſſi-tôt, & on les laiſſe à terre pendant qu'on tire le miel du Panier, ſans crainte d'être piqué : cela fait, on remet le couvercle de la Ruche, on y attache le ſac à l'entrée, & les Mouches s'y remettent & travaillent tout de nouveau.

Ces mêmes Peuples ſe ſervent d'un autre moyen qui paroît meilleur : on ſuppoſe que ce ſoit un Panier rempli de vieilles Mouches ; on met tout proche un autre Panier vuide, c'eſt en plein jour que cela ſe doit faire, & ſur la fin de Juin ou de Juillet : ce Panier doit avoir été parfumé d'herbes odoriferentes, puis on ſoigne de laiſſer au couvercle un trou large comme la main & en rond, afin que les Mouches y entrent lorſqu'elles auront empli la Ruche où elles travaillent juſqu'en haut & à plus de moitié. Enſuite on leve celui qui eſt plein au commencement de Septembre, bouchant le trou du Panier qui eſt deſſous : cela fait, il n'y a plus de Mouches à craindre, & on tire tout à l'aiſe le miel qui y eſt ; on fait la même choſe aux Abeilles qu'on a châtrées en May ou Juin, parce qu'ayant une grande abondance de fleurs en cette ſaiſon, elles empliſſent également le Panier de deſſus & celui de deſſous ; on tient même que les Eſſains nouveaux quittent leurs meres, & s'y arrêtent ſans aller chercher d'autres gîtes.

On en agit encore autrement en d'autres endroits : les uns coupent par-deſſous une partie des rayons, y en laiſſant néanmoins aſſez pour entretenir les Abeilles.

Il y en a d'autres qui prennent tout ce qu'il y a de meilleur dans la Ruche, environ vers le commencement d'Août, après avoir chaſſé les Abeilles, puis ils les y remettent, & les Mouches recommencent à travailler comme auparavant : c'eſt ainſi qu'on le pratique dans la Lorraine, & les habitans de ce Païs appellent ce travail, *traverſer.*

Quelques-uns d'entre eux ſuivent une methode plus groſſiere : ils rompent tous les rayons qu'ils font tomber dans quelque vaiſſeau, après avoir fait mourir les Mouches avec de la fumée de ſoûfre, de foin, ou de paille : c'eſt ainſi que les Peuples du Luxembourg en agiſſent ; mais c'eſt à proprement parler, couper un arbre pour en avoir le fruit.

Pour revenir à la pratique des Lorrains, lorſqu'ils veulent faire la récolte

du miel, on creuſe autant de foſſes d'un pied de large, & d'un pied & demi de profondeur, qu'on a de Paniers; on met les Ruches le bas en-haut ſur le ſoir, & on les y laiſſe ainſi paſſer la nuit, la fraîcheur ralentit beaucoup les Abeilles; le lendemain de bon matin on ajuſte un Panier vuide ſur chaque Panier plein, en ſorte que les embouchures ſe rapportent, & on les environne d'une toile qui empêche les Mouches de ſortir; il y en a qui font cette jonction des Ruches dès le ſoir: le matin venu, on frappe doucement avec deux bâtons ſur la Ruche d'en-bas l'eſpace d'un quart-d'heure; le bruit & le mouvement que cela excite dans la Ruche, fait monter les Mouches dans le Panier de deſſus qu'on ferme avec la même toile, pour les porter dans un lieu accoûtumé pour y paſſer l'Eté, pendant qu'on tire tout le miel des Paniers.

III.

Du miel, de la maniere de le tirer, & de ſes differentes eſpeces.

Les rayons étant ôtez de la Ruche & apportez à la maiſon le plûtôt que l'on peut, il faut, 1°. Les y mettre dans un lieu qui ſoit non ſeulement frais, mais encore ſecret & bien fermé, enſorte que les Mouches qui s'acharneroient à ravoir leur bien, n'y puiſſent point du tout entrer; car ſi elles y avoient la moindre entrée, il ſeroit impoſſible d'y travailler; elles piqueroient cruellement les ouvriers ou leur perdroient les yeux, & quelque ſoin que vous puiſſiez prendre à boucher les portes & les fenêtres, elles conſommeroient tout vôtre miel en très-peu de temps. Malgré la bonté de la clôture de ce lieu, il eſt toûjours bon d'y faire continuellement en-dedans & tout autour en-dehors, de la fumée avec du vieux linge ou du foin moüillé, pour empêcher les Abeilles d'en approcher.

2°. Si on a chaſſé les Mouches des Paniers, & qu'on apporte dans le laboratoire les Ruches pleines d'ouvrage pour l'y façonner, il faut les mettre auſſi-tôt ſur la fumée de ſoûfre pour tuer les Mouches qui pourroient y être reſtées, elles piqueroient les ouvriers en maniant les rayons.

3°. Si on fait la recolte avant la fin de Septembre, on trouvera du Couvain dans les Ruches: il faut le mettre à part; car il ſe convertit en une eau blanchâtre qui donneroit mauvais goût au miel, l'empêcheroit de durcir & en diminuëroit le prix: ces rayons où il y aura du Couvain, ſeront fondus avec la cire.

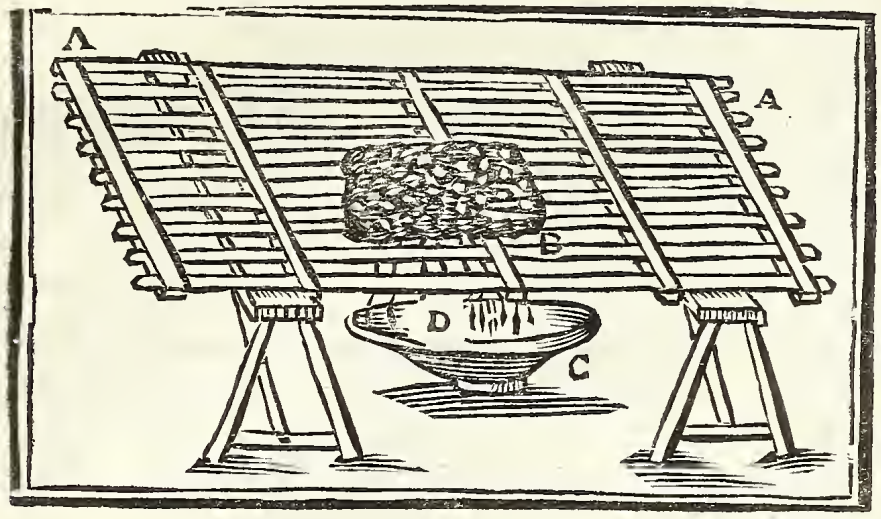
4°. De même, avant que de preſſurer le miel, on doit éplucher ſoigneuſement les gâteaux, en ôter toutes les ordures, les Mouches, la vieille cire, les vers, les papillons, ſinon le miel ſe gâteroit ou diminuëroit notablement.

5°. Cela fait, on tire le miel des gâteaux de trois façons differentes, qui font autant d'eſpeces differentes de miel.

Miel-vierge, ou premier miel.

La premiere eſt celle du *Miel-vierge*: c'eſt comme le vin de mere goute, c'eſt-à-dire que c'eſt le miel qui coule de lui même ſans expreſſion & ſans feu, des gâteaux nouvellement tirez qu'on poſe tout chauds (après les avoir

rompus ou coupez) ſur une petite claie d'ozier ou ſur une nappe ſuſpenduë par les quatre coins, ſous laquelle on met un vaiſſeau bien propre pour recevoir le miel. Voici la Figure de la Claie.



A. *Claie d'ozier.* B. *Gâteau de miel rompu.* C. *Vaiſſeau pour recevoir le miel.* D. *Miel qui diſtille.*

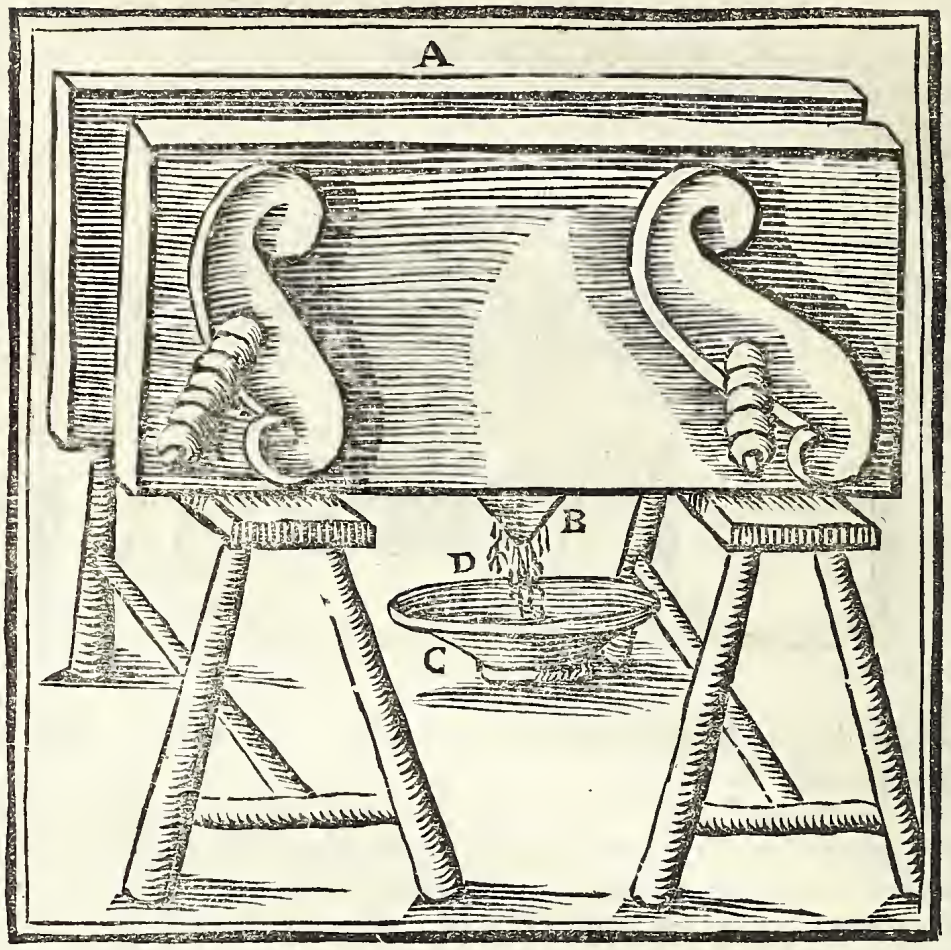
Il y en a qui ſans ſe ſervir de Claie ni de nappe pour tirer le miel-vierge, & ſans en rompre les gâteaux, les mettent tout chauds les uns contre les autres debout dans un panier, ſur une poële dans un lieu fort chaud; on égratigne ſeulement un peu les rayons, afin que le miel coule plus promptement.

Le miel-vierge eſt incomparablement meilleur & plus délicat que les autres: on le met dans des pots de terre bien propres & verniſſez; il devient fort dur, & il eſt preſque toûjours blanc. Celui de Languedoc & particulierement celui de Narbonne eſt le plus eſtimé.

Après que le miel-vierge a coulé, on peut encore tirer du miel blanc des gâteaux d'où il vient, en les mettant ſeuls legérement en preſſe; mais comme il s'y mêle toûjours un peu de cire, ce ſecond miel quoique blanc, n'eſt pas ſi bon à beaucoup près que le miel-vierge, & il ſent la cire.

Second miel.

Le ſecond miel ſe tire par la preſſe ſans feu, & il eſt plus épais que le premier. La ſeconde maniere de tirer le miel eſt donc de prendre les gâteaux tout chauds & bien épluchez; on en remplit des petits ſacs de toile claire, ronds & pointus comme des chauſſes à hipocras; on les met dans une preſſe & on en exprime le miel qui tombe dans un vaiſſeau mis pour cela ſous la preſſe; en voici la Figure.



A. *Preſſe.* B. *Bout du ſac qui eſt en Preſſe.* C. *Vaiſſeau recevant le miel.* D. *Miel diſtillant.*

Les pots de terre ou autres dans leſquels vous mettrez ce ſecond miel, ſeront placez dans un lieu propre & ſec. On les y laiſſera découverts pendant quelque temps, juſqu'à ce que le miel ait fermenté : il ſe purifie & s'éclaircit en pouſſant en-dehors une écume qu'on aura ſoin d'ôter avec une cuillere propre ; & quand toute l'écume ſera dehors, on couvrira les pots ; il n'y faut que du papier.

Troiſiéme miel.

La troiſiéme maniere de tirer le miel, donne celui qui eſt le moins eſtimé. On ramaſſe tous les gâteaux vieux ou nouveaux, même ceux qui ont donné le miel vierge & les Couvains ; on jette tout cela dans une chaudiere avec un pot d'eau, qu'on fait tiédir ſur le feu en remuant toûjours : quand ils ſont tiédes on en remplit des petits ſacs, & on les preſſure comme je viens de le dire du ſecond miel.

Il ne faut pas faire trop chauffer le miel, car il deviendroit noir & de mauvais goût ; & outre cela il s'y mêleroit de la cire, ce qui ſeroit une dou-

ble perte, parce que la livre de cire vaut toûjours beaucoup plus que celle de miel.

Il ne faut pas non plus mettre beaucoup d'eau pour chauffer le miel, il en eſt bien moins bon à proportion.

Quand on n'a point de preſſe, on ſe ſert du preſſoir : chaque Païs a ſa guiſe ; & il y en a où on ne fait que deux ſortes de miel, le vierge & celui qu'on exprime des gâteaux chauffez dans l'eau.

Plûtôt on peut tirer le miel, meilleur il eſt, & plus on en tire. La chaleur du lieu où on le travaille, contribuë auſſi à la quantité.

Le miel commun eſt jaune, & il vient des deux dernieres manieres de le tirer : il emporte toûjours un peu de cire ; & comme il a paſſé par le feu, du moins par la preſſe, & qu'il n'eſt pas ſi nouveau que le blanc qui eſt preſque toûjours miel-vierge, il eſt plus âcre, plus laxatif & plus déteriſif que le blanc ; c'eſt pourquoi on l'employe dans les lavemens & pour les remedes exterieurs.

Le miel blanc vaut ordinairement le double du commun ou jaune ; & celui de Narbonne vaut à Paris quatre fois plus.

Le miel blanc ſe fait aux environs de Paris, des rayons des jeunes Eſſains de l'année qu'on tire ſans feu.

Choix du miel.

On doit le choiſir épais, grenu, clair, nouveau, tranſparent, lourd, qui file, d'une odeur douce, agreable, un peu aromatique & d'un goût doux & piquant ; celui qui ſurnage eſt le moindre.

Entre les blancs, celui de Narbonne eſt le plus délicieux à cauſe de la chaleur & de la quantité de romarin qu'il y a dans le Païs ; quand il eſt pur, il eſt auſſi dur que du ſucre candi. Quant au miel commun, celui de Champagne paſſe pour le meilleur des jaunes, à cauſe qu'en general le Terroir y eſt ſec & les herbes fines & aromatiques. Celui de Mingrelie eſt excellent, parce qu'il y croît force meliſſe.

Le miel fait au Printemps eſt plus eſtimé que celui qui a été fait en Eté ; & celui de l'Eté plus que celui de l'Automne, à cauſe de la force des fleurs.

Il faut preferer le blanc ou le pâle au plus foncé ; celui qui écume un peu en boüillant, à celui qui écume beaucoup ; l'acre-doux à celui qui n'a que de la douceur ; enfin le miel d'une mediocre odeur, à celui d'une odeur trop ſenſible, ce dernier étant d'ordinaire ſophiſtiqué par le thim ou autres herbes qu'on y mêle.

Uſages du miel.

Il eſt d'un grand uſage non ſeulement en alimens, mais encore en aſſaiſonnemens & en boiſſons, ſoit hidromel vineux, hidromel commun, ou ſimple eau miellée, comme nous l'expliquerons ailleurs, & encore en medecine. Autrefois on l'employoit par-tout au lieu de ſucre, qu'on ne connoiſſoit pas encore : bien des ménageres en mettent encore actuellement dans leurs confitures communes, pour épargner le ſucre.

IV.

De la cire : maniere de la tirer & de la blanchir.

Le miel étant preſſé & coulé, la cire & le marc reſtent dans les ſacs.

Pour avoir la cire & la ſéparer d'avec le marc, vous mettrez le tout dans un chaudron avec une quantité ſuffiſante d'eau claire que vous ferez boüillir à petit feu en remuant avec un bâton ; vous pouvez augmenter le feu peu à peu, de peur que la cire ne ſe brûle : vous jetterez le tout tout chaud dans les mêmes ſacs qui auront ſervi à tirer le miel, & vous preſſurerez la cire de même ; elle paſſera à travers des ſacs & tombera dans les vaiſſeaux où vous aurez mis un peu d'eau, pour qu'elle ne s'y attache point ; vous pouvez jetter de temps en temps de l'eau boüillante ſur le ſac, pour en exprimer davantage de cire : quand il n'en ſortira plus rien, vous en remettrez d'autre de deſſus le feu, & ſur le marc de la premiere tirée ; la cire ne s'en exprimera que mieux.

On raſſemble toute la cire dans les vaiſſeaux où elle eſt tombée, & on la refond dans un chaudron avec de l'eau : on l'écume lorſqu'elle boût ; & après qu'elle a bien boüilli & qu'on l'a bien écumée, on la jette dans un autre vaiſſeau où il y a auſſi un peu d'eau, de peur qu'elle ne s'attache au fond : on la met dans quelque endroit ſec & hors de la portée des rats ; on l'y laiſſe refroidir à loiſir, & on jette l'eau qui étoit dans le vaiſſeau : s'il ſe trouve de l'ordure dans le fond ou ailleurs, on la ſeparera avec le dos d'un couteau.

En retirant la cire de deſſus le feu, après qu'on l'a fonduë pour la ſeconde fois, il faut la faire couler dans des baſſins de la grandeur dont on veut que ſoient les pains de cire : on en peut faire d'un poids conſiderable, & on en a vû peſant juſqu'à deux & trois cens livres ; quand les pains ſont bien gros, la cire eſt bien meilleure, & ſe vend trois ſols par livre plus que les petits pains que font d'ordinaire les Païſans ; la raiſon eſt que l'on donne aux petits pains le feu trop âpre, ce qui deſſeche la cire & fait qu'elle dure & éclaire moins, & ne blanchit pas ſi facilement.

Uſages & choix de la cire.

Elle eſt d'une grande conſommation, ſur-tout dans les Païs chauds, comme en Eſpagne, au Perou, au Mexique, où les lumieres de ſuif ſont trop coulantes & hors d'uſage, à cauſe de la chaleur. La cire ſert partout à faire des cierges, des flambeaux, de la bougie grande & petite, des figures, &c.

On appelle *cire-vierge*, celle qu'on tire ſans qu'elle ait paſſé par le feu. Après la cire-vierge, la meilleure eſt celle qui eſt d'un beau jaune, qui ſent le ſtorax, qui eſt ductible en ſa ſiccité, & qui ſe peut filer comme le maſtic.

En Amerique on voit des Mouches à miel dont la cire eſt noire, & ſe brûle auſſi-bien que l'autre.

Manieres

Manieres de blanchir la cire.

On la fait blanchir de differentes manieres : les uns la laiſſent pluſieurs jours au Soleil ou à la roſée, après l'avoir rapée en menuës parties : ou bien ils la font chauffer avec quantité d'eſprit-de-vin, & la paſſent par le filtre; & alors elle ſe blanchit tout à coup.

La cire grenée ſe blanchit plus facilement que l'autre.

Quelques-uns diſent que pour faire blanchir la cire, il faut la faire boüillir dans de l'eau marine.

D'autres prennent de la cire jaune, la font fondre avec de l'eau claire dans une chaudiere, la font boüillir, l'écument, la dreſſent dans un linge blanc & clair, la paſſent chaudement à travers pour en ôter les ordures ; enſuite ils la refondent dans le même chaudron, à feu lent : au lieu de ce chaudron on ſe ſervira d'une poële large par le haut. Enſuite il faut prendre une palette de bois, la tremper dans l'eau fraîche, & en même temps la plonger dans la cire fonduë ; cette cire ſe durcira tout autour, & s'attachant à la palette, paroîtra comme une peau mince & diaphane, qui ſe ſéparera aiſément de la palette en la replongeant dans l'eau, où la cire reſtera pour achever de l'affermir.

Après cela, remettez pour la ſeconde fois vôtre cire ſur le feu, & recommencez la même manœuvre qu'auparavant : vous ferez la même choſe juſqu'à trois fois : il faudra enſuite retirer la cire de l'eau fraîche, l'étendre ſur des claies couvertes de toiles, & l'expoſer au Soleil & à la roſée, qui pénétrans cette cire en feüilles & tranſparente, la feront blanchir en peu de jours.

Il faut prendre garde que le Soleil ne ſoit point trop ardent, car la chaleur exceſſive feroit fondre la cire ; on évite cet inconvenient en l'arroſant ſur le midi avec de l'eau fraîche.

Autre maniere de blanchir la cire en la filant.

On commence par la fondre dans une chaudiere qu'on couvre de quelque toile double ; il faut que le feu ſoit toûjours clair, égal & moderé, afin que la cire fonde ſans brûler ; à meſure qu'elle fond, & lorſqu'elle eſt fonduë, on a ſoin d'ôter toute l'écume qui paroît deſſus ; enſuite on la laiſſe refroidir, de ſorte néanmoins qu'elle ne ſe fige point, & qu'elle puiſſe couler aiſément pour la filer de la maniere qui ſuit.

Auprès du fourneau où aura fondu la cire, ayez une auge de pierre de cinq à ſix pieds de long ſur trois ou quatre de large, aſſez profonde pour contenir un ou deux muids d'eau, dont vous l'emplirez. A l'extrémité de cette auge, du côté du fourneau, il doit y avoir un rouleau de bois traverſé dans le milieu par un morceau de fer qui poſera dans des entailles faites ſur les deux bords de l'auge, de maniere qu'il y ait moitié du rouleau dans l'eau, & moitié dehors ; cela fait, ayez un baſſin de cuivre, de fer-blanc, bois ou terre, qui puiſſe contenir environ un ſceau & demi ou deux de cire fonduë ; verſez-la dans ce baſſin ; & pour qu'elle puiſſe couler, qu'il y ait à ce baſſin un gros robinet par lequel la cire tombera dans un autre

baſſin qui ſera poſé immédiatement deſſus le rouleau de l'auge dont on vient de parler.

Ce ſecond baſſin ſera tout au plus de la même longueur & de la même largeur que le rouleau, & le fond de ce ſecond baſſin ſera percé à petits trous, afin que la cire fonduë qui tombera du baſſin à robinet dans le baſſin criblé, coule de là directement ſur le rouleau que l'on tournera avec une manivelle, tant que la cire tombera; cette cire qui ſe file en paſſant ainſi par les trous du baſſin criblé, ſe tourne auſſi en filets autour du rouleau que l'eau humecte, & n'y faiſant que gliſſer, tombe dans l'eau & la remplit.

Il faut prendre garde que les filets ne s'embarraſſent l'un dans l'autre, parce qu'ils feroient un corps trop gros; & pour prévenir cet inconvenient, on fait chauffer le baſſin criblé avant que de le mettre en place, on rompt les filets qui ſe joignent; & lorſque l'auge en eſt preſque pleine, on les en tire; on les met dans de grands paniers pour les porter à l'inſtant ſur des toiles étenduës exprès, où on les étend adroitement de l'épaiſſeur d'environ deux ou trois doigts, en obſervant de les manier legérement & de ne les point trop ſerrer entre les mains, de crainte qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre.

Si l'eau qui eſt dans l'auge venoit à s'échauffer, ce qui arrive d'ordinaire par la chaleur de la cire qui y tombe; il faudroit rafraîchir cette eau en en mêlant de la fraîche; ſans cette précaution, les filets ſe prendroient l'un à l'autre, & ne feroient plus qu'une maſſe qui ne ſe blanchiroit point.

La cire ainſi filée, on a des tables de cinq pieds de large, & auſſi longues qu'on les ſouhaite; on les garnit de faiſceaux, afin que la toile qu'on met par-deſſus ne pourriſſe point, & par-deſſus cette toile on met la cire qui eſt toute en filets. Ces tables à expoſer & blanchir la cire, ſe mettent ordinairement dans une cour, un jardin ou autre endroit toûjours expoſé au grand air. On commence à blanchir la cire au mois de May, à cauſe de la roſée qui tombe deſſus & qui la perfectionne; mais s'il n'y a point de roſée & ſi le Soleil eſt trop ardent, il faudra arroſer cette cire avec un arroſoir à pompe à petits trous. On laiſſe la cire en cet état durant trois ſemaines ou un mois, tant qu'on voit qu'elle ſoit bien blanchie, après quoi on la fait fondre pour la mettre en petits pains, afin de la vendre ou l'employer.

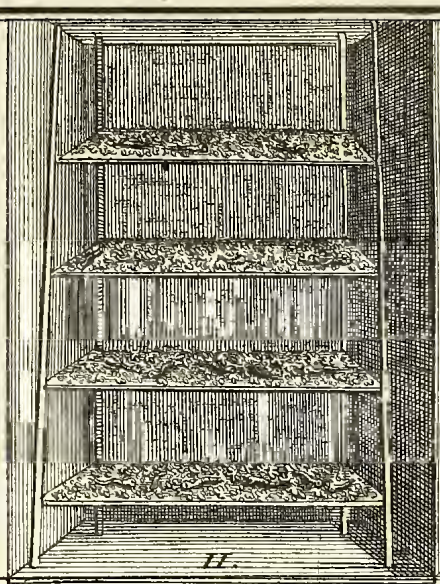
CHAPITRE II.

Des Vers-à-ſoye.

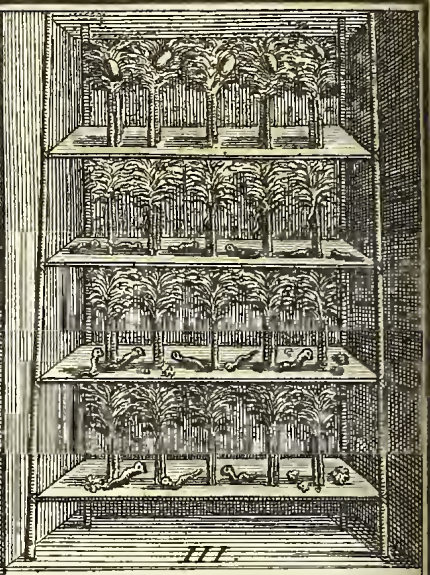
LE Ver-à-ſoye eſt une des productions des plus riches & des plus ſurprenantes de la Nature: on y trouve, bien plus que dans les Abeilles dont nous venons de parler, de l'utile, de l'agreable & même du merveilleux.

L'utile eſt en ce que les Vers nous donnent la ſoye & le fleuret; après leur mort même tout en ſert, qu'ils ſoient Vers ou Papillons, c'eſt le meilleur engrais qu'on puiſſe donner aux Poules, & l'appas le plus ſubtil pour prendre toutes ſortes de Poiſſons; leur fiente & litiere font le meilleur de

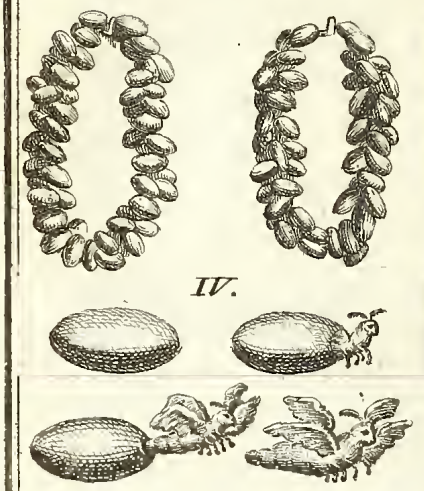
I.



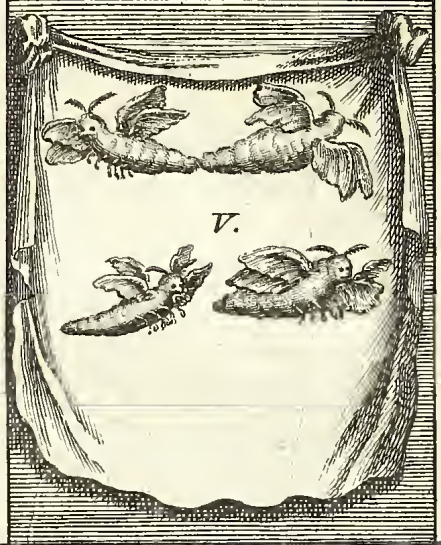
II.



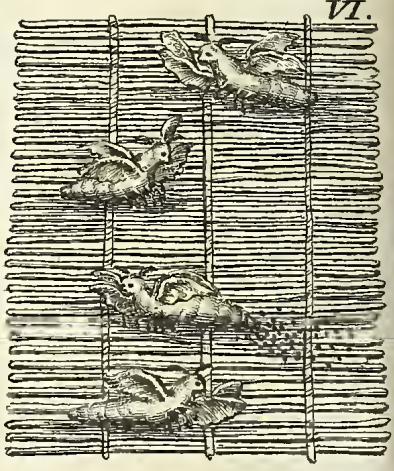
III.



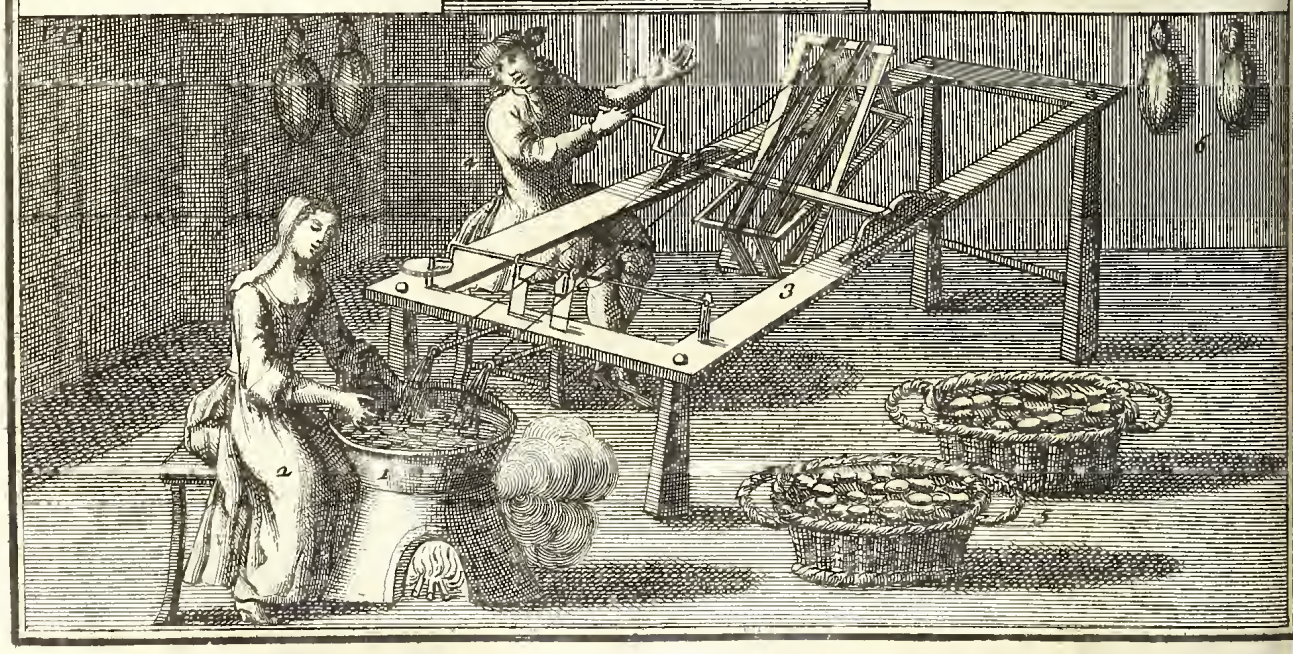
IV.



V.



VI.



tous les fumiers ſur-tout pour les Melons.

L'agréable & le merveileux eſt en ce que, quoique cet inſecte ne vive guere plus de ſix ſemaines pendant l'année, dont il en paſſe quatre dans une eſpece de letargie où il ne demande ni nourriture ni ſoins, & quoique pendant ſes deux ſemaines d'action il n'ait beſoin que de feüilles de Mûrier & de quelques petits ſoins; cependant dans ce court eſpace de ſix ſemaines, il change ſept fois de peau, & prend ſix formes differentes qui n'ont la plûpart aucun rapport entr'elles, ni pour la couleur, ni pour la figure, ni pour l'eſpece, ni pour les effets : puiſque de graine qu'il eſt d'abord, au bout de quatre jours il devient Ver, qui dans quinze jours quitte & reprend quatre peaux differentes, & s'enſevelit dans une épaiſſe *Coque* ou *Coucon*, ou il devient œuf & féve pendant huit ou dix jours; après leſquels il en ſort changé en Papillon qui périt de lui même en deux jours, & retourne dans ſon premier état de graine par le moyen de laquelle ce foible inſecte, qui n'emploie ſes ſix ſemaines de vie, que pour ſe bâtir ſon tombeau, renaît de ſes cendres, ſe perpetuë & s'augmente à l'infini à meſure qu'il nous enrichit. Suivons-le dans ces differentes métamorphoſes : elles ſont repreſentées dans la figure d'ici à côté, dont voici l'explication.

I. Figures des differens états du Ver-à-ſoye.
1. *Graine.*
2. *Vers-à-ſoye de differentes groſſeurs, ſuivant leur âge & leur muë.*
3. *Coucon, où le Ver s'eſt enſeveli.*
4. *Coucon à demi ouvert, où l'on voit le bout de la féve.*
5. *Féve, dont le Ver-à-ſoye prend la forme pendant qu'il eſt dans ſon Coucon.*
6. *Féve, d'où le Ver commence à naître, transformé en Papillon.*
7. *Papillon ſortant de la Féve.*
8. *Ver-à-ſoye devenu Papillon, qui ne vit que pour donner auſſi-tôt la graine de Ver-à-ſoye.*

II. Tablettes pour loger les Vers-à-ſoye juſqu'à ce qu'ils cabannent.

III. Cabannes de Vers-à-ſoye, ou tablettes dégarnies de feüilles, & garnies de petites arcades de branchages, ſur leſquelles les Vers-à-ſoye montent après leurs muës, & y filent leur Coucon.

IV. Chapelets de Coucons, Coucons & Papillons qui en ſortent.

V. Papillons mâles & femelles, qui ſe cherchent & s'accouplent auſſi-tôt qu'ils ſont éclos, pour rendre la graine de Vers-à-ſoye.

VI. Claye ſur laquelle les Papillons jettent leur graine.

VII. Chambre où on tire la ſoye des Coucons.
1. *Baſſin dreſſé ſur un fourneau où l'on met les Coucons dans l'eau tiéde pour les dévider.*
2. *Femme qui bat ces Coucons dans le baſſin, les nettoïe & les paſſe dans le métier.*
3. *Métier à dévider la ſoye & le fleuret.*
4. *Homme qui tourne le métier.*
5. *Pannier où ſont les Coucons qu'on veut dévider.*
6. *Echeveaux de ſoye dévidée.*

Avant que d'entrer dans le détail, comme je parle ici des choſes ſuivant

qu'elles ſe preſentent naturellement : Je ſuppoſe que perſonne n'entreprendra de nourrir des Vers-à-ſoye qu'il n'ait auparavant pourvû à trois choſes, qui ſont 1°. D'avoir un lieu propre pour les loger & leur faire faire heureuſement toutes leurs Evolutions. 2°. D'avoir des Muriers bons & en aſſez grande quantité pour les nourrir, plûtôt plus que moins. 3°. Que l'on ſera aſſez exact & aſſez affectionné, pour leur donner toute l'attention que ces délicats & précieux inſectes demandent, pendant environ deux mois qu'ils ont à vivre par chaque année.

Article Premier.

Du choix & de la couvée de la graine des Vers-à-ſoye.

Le premier état du Vers-à-ſoye eſt la graine, d'où les vers éclôront dans le temps par l'effet de la chaleur.

Cette graine eſt groſſe comme des grains de moutarde, & de couleur ordinairement griſe.

I.

Choix de la graine.

Il faut la choiſir lourde, d'une couleur obſcure, mais vive, caſſante, & liquide, de l'année, naturaliſée dans le lieu depuis peu, ou en tout cas originaire d'un païs du moins auſſi chaud que celui où on veut la faire multiplier : expliquons tout ceci un peu plus en détail.

La graine que l'on peut avoir par ſoi-même de ſes propres races de vers, vaut preſque toûjours mieux. 1°. Parce qu'elle eſt naturaliſée. 2°. Parce qu'on en eſt ſûr : Nous enſeignerons ci-après à l'Article IV. quels ſont les Vers ou les Coucons qu'il faut choiſir pour la donner, & comment on doit la façonner & la conſerver.

Quand c'eſt de la graine qu'on achete, il faut 1°. ſçavoir autant que faire ſe peut, ſi elle ſort de Coucons & ſi elle a été faite & conſervée de la maniere que nous le dirons à l'article qui vient d'être indiqué. 2°. Faire attention au lieu d'où cette graine vient. 3°. En ſçavoir l'âge. 4°. Prendre garde à ſa couleur, & l'éprouver.

Sur le lieu originaire de la graine, j'ai déja dit qu'il eſt aſſez à propos d'en prendre du même climat où on veut la faire fructifier, parce qu'elle y eſt naturaliſée, & elle y réuſſira facilement pourvû qu'elle vienne de Coucons choiſis & menagez & qu'elle ait été conſervée comme il faut.

En France quand on n'en a point de naturaliſée, il n'y a qu'à en faire venir de Provence ou de Languedoc ; elle s'accommodera toûjours mieux du climat de France, que celle d'Eſpagne ou d'Italie.

Celle d'Eſpagne eſt pourtant fort eſtimée ; elle eſt petite, d'un gris obſcur, vive & fort coulante, pourvû qu'elle ne ſoit pas morfonduë ou falſifiée ; ce qu'on tâche de connoître en en faiſant l'eſſai comme nous le dirons ci-après.

La graine de Piémont réuſſit aſſez en France ; elle eſt plus groſſe & plus blanchâtre que celle d'Eſpagne : Celle d'Italie & principalement de Boulogne eſt encore meilleure, mais l'une & l'autre cédent à celles de Sicile & du Levant.

En general toute graine de Vers blanche & legere ne vaut rien : il faut donc qu'elle ſoit lourde, noirâtre, vive & qu'elle ne paſſe pas un an. On l'éprouve à l'ongle : ſi elle ſe caſſe en petillant & jette de la liqueur, c'eſt une bonne marque, en cas que cette liqueur ſoit vive, belle & ne coule cependant point ; car ſi la graine a été morfonduë elle n'aura ni vivacité, ni lucidité ; & ſi elle coule, c'eſt une marque qu'elle eſt pourrie. Après cette épreuve, mettez vôtre graine dans de bon vin, pour voir s'il y en a beaucoup de mauvaiſe ; la bonne ira au fond, & la mauvaiſe nagera : C'eſt autant d'argent perdu, quand on achete de la graine qui a été gardée plus d'un an.

Il eſt pourtant fort difficile de n'y être pas trompé dans l'achat, car la couleur vient ſouvent de celle de l'endroit ſur lequel la graine aura été faite. La mauvaiſe quand on la caſſe, donne quelquefois de la liqueur, mais elle eſt toute blanche & ſi legere qu'elle s'évanoüit au moindre ſouffle : la graine de Papillons non accouplez aura la couleur & le poids de la bonne graine & ne le ſera pas ; de même celle faite des Papillons ſortis de Coucons ou doubles ou chargez ſeulement de ſoye à fleuret, ne donnera quoique belle, colorée & peſante, que des Vers qui feront de mauvaiſe ſoye, ou qui mourront bien-tôt : Souvent même les Marchands, & les Etrangers par jalouſie, nous donnent des graines rôties ou morfonduës, où ils n'en mêlent qu'un peu de bonne, ou des graines de deux ans, qu'ils ont gardé dans des fioles bien bouchées & ſuſpenduës près de l'eau dans un puits pendant le Printemps & l'Eté pour l'empêcher d'éclôre : Il ne faut donc compter que ſur la graine qu'une perſonne qu'on connoît ſûre, aura elle-même fait dans les bons endroits.

Il eſt aiſé de s'aſſûrer de celles de ſes propres races, il n'y a qu'à reſerver les bons vers pour en faire des graines, comme nous le dirons ci-après.

On ne prend de graine pour éclôre qu'à proportion de ce qu'on aura de Mûriers. Une once de graine doit donner aſſez de Vers pour conſommer les feüilles de quatre grands Mûriers, ou de douze ou quinze petits ; ce qui s'entend des Mûriers blancs, en ſorte que la feüille des noirs étant plus dure & plus forte, on compte un Mûrier noir pour trois blancs.

Il faut remarquer qu'en France & dans beaucoup de païs étrangers, on a coûtume de renouveller la graine des Vers-à-ſoye, de trois ou quatre ans en trois ou quatre ans, parce que, dit-on, la race naturaliſée s'affoiblit & dégenere au bout de ce terme ; c'eſt pourquoi en Provence & en Languedoc on tire de la graine d'Eſpagne tous les quatre ans ; cette graine ne réuſſit pourtant pas la premiere année, mais ſeulement les trois ſuivantes, ce qu'ils attribuent à la bonté du climat d'Eſpagne ; mais il y a lieu de croire que cela vient plûtôt de ce que la graine eſt mêlée quand on l'achete, au-lieu que quand elle a multiplié la premiere année on choiſit ſoi-même de beaux & bons Papillons qui ne donnent qu'une graine pure, vigoureuſe & feconde. Je croirois même que ſans recourir aux Etrangers, une graine naturaliſée, bien choiſie, bien conduite & bien ménagée, ſe perpétuëra avec ſuccès dans le lieu ; les Eſpagnols eux-mêmes ne la vont point chercher ailleurs ; & en effet s'il falloit toûjours la renouveller de Païs Etrangers, il faudroit faire un circuit infini, d'autant plus impoſſible que la graine doit toûjours être tirée d'un Païs plus chaud : Un Ver en Coucon bien choiſi & bien menagé donne toûjours de bonne graine.

II.

Couvée de la graine des Vers-à-ſoye.

Vôtre graine ainſi choiſie, il faut la faire éclôre en Vers dans le Printemps, dans le même temps qu'éclôront auſſi les feüilles de Mûriers dont on les nourrit.

Quelques Spéculatifs diſent que la Lune & le Soleil ont une grande influence ſur les Vers-à-ſoye; que les quatre muës qu'ils ſouffrent en un mois de huit jours en huit jours, ſuivent le cours de la Lune; & que quand ils filent dans le temps que le Soleil s'approche de nous, leur ſoye eſt bien plus belle & plus abondante que quand ils filent dans le temps qu'il s'en éloigne: qu'ainſi il faut ſi bien prendre ſes meſures que la graine ſoit entierement écloſe ſix ou ſept jours avant la Lune d'Avril; mais ces obſervations paroîtront peu importantes à bien des gens; d'autant que la ſaiſon eſt encore dangereuſe & que la feüille du Mûrier qui eſt la ſeule nourriture de Vers-à-ſoye n'eſt pas encore prête à éclôre.

La graine peut s'éclôre d'elle-même, mais c'eſt ce qu'il ne faut point attendre, & il faut l'aider par une chaleur artificielle qui avance les Vers; en quoi on gagne ſur le Printemps, on a de meilleurs Vers, on leur fait éviter les grandes chaleurs & la maturité des mûres, & enfin ils naiſſent tous à la fois ou en un jour ou deux; au-lieu que d'eux-mêmes ils viendroient à temps differens, & par cette inégalité d'âge & de muës, ils demanderoient ſix fois plus de ſoins, d'eſpace & de feüilles, & coureroient ſix fois plus de riſque que quand ils ſont de la même couvée.

Pour y réuſſir, prenez donc vôtre graine quand vos feüilles de Mûrier commencent à s'épanoüir, trempez-la pendant un demi-quart d'heure dans de bon vin frais tiré, ôtez-en tout ce qui viendra au-deſſus, & ne prenez que celle qui coulera à fond; ſechez-la ſur un linge au feu ou au Soleil, ſans pourtant l'échauffer trop, de peur que ce paſſage ſubit du frais au chaud ne la morfonde & ne la gâte. La graine qui n'a pas été trempée en éclôt plus vîte, mais fort inégalement. Si l'on trouve dans ſa graine des Vers éclos, il ne faut pas la tremper, ce ſeroit faire mourir ceux qui ſont éclos & ceux qui ſont prêts à éclore.

On partage la graine qu'on veut faire éclore, par once, ou de deux onces en deux onces.

Mettez cette graine (trempée ou non) dans une boëte neuve, legere, ſans odeur, qui ferme aiſément, & garnie en dedans de coton ou de filaſſe fine bien ſéchée; on y mettra la graine un peu éparſe & non par pelotons, afin que la chaleur ſoit égale par tout; & par-deſſus la graine on met un autre lit de coton ou de filaſſe, & ſur le tout un papier blanc percé de pluſieurs petits trous comme un crible. Mettez cette boëte entre deux oreillers de plumes chauffez médiocrement au feu ou au Soleil, enveloppez le tout d'une bonne couverture, & de temps en temps réchauffez vôtre boëte pour l'entretenir dans une chaleur moderée & égale à celle qu'elle auroit, ſi elle étoit expoſée au Soleil. C'eſt à peu près le même degré de chaleur que celle du lit; auſſi bien des gens y mettent-ils à côté d'eux la boëte à graine, qu'ils prennent

ſeulement garde de ne pas renverſer, & quand ils ſe lévent, ils la laiſſent à leur place pendant deux heures que dure la chaleur du lit ; après quoi ils remettent la boëte dans les oreillers & couverture qu'ils ont fait chauffer, afin que la chaleur ſoit toûjours égale & ne diſcontinuë point.

Soyez trois jours ſans viſiter la graine. Le trois ou quatriéme jour vous la verrez noircir & le Ver prêt à ſortir ſur le coton. Alors ſi vous ne l'avez pas fait plûtôt, il faut mettre ſur la graine & le coton, un morceau de papier blanc de la largeur de la boëte, percé de petits trous avec des ciſeaux ou un poinçon, & des feüilles de Murier bien fraîches, bien ſéches & bien propres par-deſſus ; puis remettre la boëte comme à ſon ordinaire. Au bout d'un quart-d'heure, ouvrez-la & vous verrez que les Vers bien fermez auront monté à travers du papier pour chercher leur nourriture aux feüilles qui en ſeront toutes noircies ; ôtez les avec les Vers qui y ſont attachez, pour les placer & les gouverner, comme nous l'allons dire dans le deuxiéme article : & dans la boëte où ils ſeront éclos, remettez-y des nouvelles feüilles que vous léverez & renouvellerez ainſi d'heure en heure juſqu'à ce que tout ſoit éclos, ayant toûjours ſoin de ne point donner trop d'air à la boëte, & chauffant à chaque fois les oreillers & couverture qui l'enveloppent. Cela continuera pendant trois ou quatre jours à compter de celui que les Vers ont commencé à éclore. Au bout de ce temps & même plûtôt, ſi la graine a bien donné, il faut jetter ce qui reſte à éclore, parce que ce ſeroit un fruit trop tardif.

Quelquefois toute la graine eſt tardive : Il faut alors attendre cinq ou ſix jours ſans impatience : & il n'y a pas de danger de remuer la graine dans la boëte avec une petite cuillier d'argent chauffée au feu, pour augmenter la chaleur & en donner à toute la graine ; ce qu'il faut faire le deux ou troiſiéme jour, car il n'y faudroit point toucher ſi les Vers commençoient à éclore ; à meſure qu'ils ſe forment dans la graine elle change de couleur & devient plus blanchâtre & plus luiſante.

Bien des gens la font éclore en la portant continuellement dans un petit ſac de taffetas mis chaudement ſous les aiſſelles, dans le gouſſet ou dans le ſein ; Ce qui réuſſit aſſez bien en deux jours : mais il faut que ces perſonnes n'agiſſent pas beaucoup, & quand la graine commence à changer de couleur, il faut la tirer du petit ſac & la mettre dans une boëte préparée comme on vient de le dire, parce que ſi on continuoit de porter ſur ſoi cette graine, les Vers qui viendroient à éclore ſeroient trop agitez & la plûpart s'écraſeroient.

D'autres les aident à éclore & ajoûtent une chaleur artificielle à la chaleur naturelle, en tenant continuellement les boëtes dans un lit bien fermé, entre deux Coëttes de plume modérément échauffées avec la baſſinoire.

Moyen pour avoir ſans graine des Vers-à-ſoye, même meilleurs que ceux de graine.

Si vous avez des Mûriers & point de graine, pour avoir des Vers-à-ſoye, quand les feüilles de Mûrier ſont bonnes à cueillir, c'eſt-à-dire quinze jours après que les gros boutons ont paru, prenez une Vache prête à faire ſon veau, nourriſſez-la uniquement de feüilles de Mûrier ſans lui donner aucune autre mangeaille, herbe, foin, paille ni grain, juſqu'à ce qu'elle ait fait ſon veau ; continuez à la nourrir de même pendant huit jours ; au bout de ce terme, faites

manger au veau ainſi qu'à la Vache de ces mêmes feüilles pour toute nourriture, pendant quelques jours ; enſuite tuez le veau quand il eſt bien ſaoul de feüilles de Mûrier & du lait de ſa mere ; coupez-le par morceaux juſqu'à la corne des pieds, & ſans rien ôter mettez la chair, le ſang, les os, la peau & les entrailles tout pêle-mêle, dans une auge de bois ſur le haut d'une maiſon, au grenier ou autre lieu bien expoſé, juſqu'à ce que tout ſe pourriſſe, & de cette pourriture naîtront des Vers que vous ramaſſerez avec des feüilles de Mûrier, & qui ſeront vrais Vers-à-ſoye, differens de ceux de graine ſeulement, en ce qu'ils ſeront plus forts & plus fructifians que ceux de graine, qui veulent être renouvellez au bout de quatre ou cinq ans, au-lieu que les autres en durent dix ſans dégenerer ni diminuer. C'eſt ainſi que les Eſpagnols diſent qu'ils ont le ſecret de perpétuer en leur Païs la graine de Vers-à-ſoye.

ARTICLE II.

Des Vers-à-ſoye juſqu'à ce qu'ils filent.

Le ſecond & veritable état du Ver-à-ſoye, eſt donc cette forme de Ver, que la chaleur a fait éclôre de graine ou de pourriture. Il eſt noir en naiſſant, mais il devient blanc enſuite, eſt long comme une Chenille, a vingt-quatre jambes, huit de chaque côté ſous le milieu du ventre, & quatre de chaque côté tout près de la tête ; elle reſſemble à celle d'une Sauterelle, & ſa queuë à celle d'une Ecreviſſe. Dans ſa perfection il eſt gros comme une groſſe plume de Cigne, long de deux poûces, & diviſé d'eſpace en eſpace comme par des anneaux.

Si-tôt que les Vers-à-ſoye ſont éclos, il faut les prendre avec une aiguille d'argent ou de cuivre, ſans pointe, de peur de les piquer ; & ſans y toucher des mains, les ranger par petits tas dans d'autres boëtes ſur des feüilles de papier, ſur lequel vous mettrez des feüilles de Mûrier entre les tas de Vers, afin qu'ils s'écartent d'eux-mêmes pour manger : il eſt bon que les Vers de chaque tas s'entretouchent, mais il ne faut jamais qu'ils ſoient les uns ſur les autres ; c'eſt pourquoi on multipliera les boëtes à proportion de ce qu'on aura de Vers.

Pour les changer de boëte ou de place, il n'y a qu'à lever les feüilles avec l'aiguille d'argent ou de cuivre, un quart-d'heure après qu'elles leur ont été données, parce qu'alors il y en a beaucoup d'attachez à chaque feüille. Pour les tranſporter, on ne doit toucher qu'à la feüille à laquelle ils ſe ſont attachez, de peur de les bleſſer en les remuant.

Quand on n'a point aſſez de boëtes, on les met dans des cribles, ſur du papier, du carton ou des petites planches.

On couvre de linge ces boëtes, cribles ou autres receptacles, & on les met repoſer dans des lits fermez avec des rideaux, pour garantir les Vers des vents & des froidures pendant les quatre ou cinq premiers jours de leur tendre jeuneſſe.

Les Vers nouvellement éclos, reſteront dans ces ſecondes boëtes quatre ou cinq jours, ſans autre ſoin que de leur donner des feüilles de Mûrier à manger, & ſans changer leur litiere qui ne fait que les échauffer ſans leur nuire,

nuire, parce qu'ils ne font encore aucune eau ni ordure.

Diminuez de jour en jour la chaleur artificielle où vous les entretenez, afin de les accoûtumer inſenſiblement à l'air & à ſe paſſer tout-à-fait de cette chaleur.

On doit aſſembler les Vers nez dans une même journée, ſans les mêler avec d'autres ; de cette maniere, ils s'accorderont durant leur vie dans tous leurs états & dans toutes leurs actions ; mangeans, dormans, muans & filans tous en même temps : au lieu que s'ils étoient plus vieux les uns que les autres, ils demanderoient bien plus de ſoins, de nourriture, & courroient plus de riſque.

Pendant ce temps-là, c'eſt à-dire, pendant les quatre ou cinq premiers jours qu'ils paſſent dans leur ſeconde boëte, on leur prépare les endroits où on les doit bien-tôt mettre pour le reſte de leurs jours. Ceux qui en ont peu ou qui ne veulent pas leur donner une chambre & leur dreſſer des tablettes exprès, les logent dans leur chambre à coucher, ſur des ais, ſur des bancs, dans des paniers ou dans des coffres, même ſur le ciel de lit, ou contre terre ſur des ais ou claies ; Bref, par-tout où on peut, & ils ne laiſſent pas que d'y profiter, pourvû qu'on les garantiſſe des ſouris, fourmis, grillons, poules, moineaux, hirondelles & des autres bêtes qui en ſont friandes ou qui les dérangeroient.

Les viſites frequentes, le feu & la fumée, avancent plûtôt les Vers que de leur nuire ; mais il faut les éloigner des grands bruits, comme des cloches, tambours, Chaudroniers, Marêchaux : le Tonnerre leur eſt auſſi fort contraire.

Ceux qui ont quantité de Vers à ſoye, ont pour eux une chambre & des tablettes qui leur ſervent tous les ans ; & c'eſt la vraie maniere pour qu'ils réüſſiſſent, parce qu'ils aiment beaucoup le grand jour & l'air. On choiſit pour cela un endroit aſſez ſpacieux, bien clair & aëré, qui ſoit, s'il ſe peut, chaud en temps froid, & frais en temps chaud.

Ce ne doit être ni une cave ou autre lieu humide ou trop frais, ni un grenier, parce que les Vers y ſeroient trop peu à l'abri des vents & des pluies. On prend donc une chambre au premier étage, bien cloſe & percée de bonnes fenêtres à chaſſis, qui ſeront oppoſées l'une à l'autre, du Midi au Septentrion, ou du Couchant au Levant, afin qu'on puiſſe tenir chaudement les Vers, ou leur donner de l'air ſuivant les ſaiſons & leurs beſoins : cette chambre doit encore être éloignée de toutes mauvaiſes odeurs, comme de fumier, égoût, cloaque & privez ; les trous, crevaſſes de murs portes & fenêtres bien bouchées, grillées ou ſoignées pour que les vents, les ſouris, fourmis, grillons ou autres vermines, & les poules, hirondelles & moineaux qui en ſont très-friands, n'y puiſſent entrer, en quelque état qu'ils les trouvent, Ver, Féve, Papillon ou Graine.

Dans ce lieu deſtiné pour vos Vers, vous leur dreſſerez des tablettes le long des murs, ou pour le mieux des atteliers iſolez que vous ferez de quatre pilliers ou perches qui prendront du bas au haut de la chambre, & entre leſquelles vous mettrez cinq ou ſix rangs de planches ou claies ſoûtenuës ſur des perches miſes en travers ; quelques-uns préferent les claïs, parce que l'air qui paſſe au travers, rend les Vers plus frais & plus gais. Les atte-

liers auront chacun quatorze ou quinze pieds de haut pour contenir ſix tablettes ; ils ſeront éloignez l'un de l'autre de trois pieds, pour qu'on puiſſe marcher & mettre une échelle entre deux : il y aura une coudée de haut entre chaque rang ou tablette ; elles doivent aller en étréciſſant, en ſorte que celle d'au-deſſous ſoit toûjours plus large que celle d'au-deſſous, pour recevoir les Vers qui pourroient tomber. Il eſt même à propos, pour les en empêcher, de lier aux bords de chaque tablette des petites faſcines de paille groſſes comme le poing.

Les Vers à ſoye, que dix onces de graine nous auront donné, peuvent être logez à l'aiſe dans une ſale longue de ſept toiſes, large de trois, & haute de deux : reglez vous ſur cette meſure pour nourrir tous ceux que vous voudrez nourrir.

Il faut encore crépir & blanchir ſi uniment leur demeure, que les rats les ſouris, les grillons ni autre vermine n'y puiſſent entrer.

Tel que ſoit le lieu que vous deſtinerez pour mettre vos Vers environ cinq jours après qu'ils auront été éclos, coffre, table ou tablette, ſoit de planches, ſoit de claies, il eſt toûjours bon que le fond en ſoit couvert de papier, n'importe de quelle ſorte ; ce papier ſur lequel vos Vers gîteront, prendra toute l'humidité, conſervera vos planches ou claies, & vos Vers, & aidera à leur travail.

Otez donc de la ſeconde boëte, au bout d'environ cinq jours, vos Vers avec les feüilles auſquelles ils ſont attachez, & rangez-les au large ſur ces tablettes ; petit-à-petit accoûtumez-les à l'air en leur ouvrant les fenêtres par quelque beau jour, à meſure qu'ils groſſiront & ſe fortifieront, & ſur tout quand ils paroîtront bien éveillez.

En les mettant ſur les tablettes, il faut les tenir toûjours ſéparez ſelon les journées de leur naiſſance, comme je ſuppoſe qu'on l'aura remarqué à meſure qu'ils ſeront éclos, afin que les malades ne nuiſent point aux ſains, & que toutes leurs operations & les ſoins qu'on s'y donnera réüſſiſſent plus facilement & plus ſûrement : ſi on ne les a pas ſéparé à meſure qu'ils ſont éclos, on peut le faire dans le temps de leurs mûës, afin que ceux qui viendront à dormir, muer, monter & filer la ſoy, ne nuiſent point aux autres ; on met auſſi à part ceux qui ſont les plus éveillez.

Des Mûriers, nourriture des Vers à ſoye.

Les Vers à ſoye ne ſe nourriſſent que de feüilles de Mûrier ; il y en a de deux ſortes : les Mûriers blancs qui ſont les plus communs dans les Païs où ſe font les ſoyes, produiſent la plûpart des mûres blanches (il y en a auſſi qui en portent des rouges) & ils ont les feüilles & l'écorce claires, d'un verd naiſſant, tirant ſur le blanc ; les mûres en ſont la moitié plus petites, plus fades, & plus doucâtres que celles des Mûriers noirs, dont les feüilles l'écorce & les fruits ſont d'un verd plus obſcur. Au reſte, leurs bois & leurs feüilles ſont ſemblables, & ils donnent tous deux la nourriture des Vers à ſoye, avec cette difference, que les Mûriers blancs, ſur-tout ceux qui donnent des Mûres blanches, doivent être preferez aux noirs. 1°. Parce qu'ils donnent des feüilles quinze ou vingt jours plûtôt que les noirs, ce qui eſt une avance conſiderable pour les Vers. 2°. Les feüilles des Mûriers blancs ſont plus tendres, plus délicates, plus appetiſſantes & plus naturelles aux Vers

que les autres. 3°. Les Mûriers blancs croiſſent, reprennent & s'avancent plûtôt de la moitié, deviennent plus gros & ne craignent pas tant d'être dans un mauvais air, ou d'être ſouvent éfeüillez & ébranchez. 4°. Leurs feüilles font produire aux Vers la ſoye beaucoup plus fine, plus luſtrée, plus legere & de plus haut prix que celles des noirs.

Si vous avez pourtant commence à nourrir vos Vers à ſoye de feüilles de Mûriers noirs, continuez de même; car ſi vous veniez à leur en donner de blancs, comme elles ſont plus tendres & plus délicates, ils en mangeroient tant, qu'ils en creveroient ou ils deviendroient *Luiſans*, ce qui eſt une eſpece de Vers impuiſſans qui crevent avant la quatriéme muë; au contraire il n'y a point de riſque à donner des feüilles de Mûrier noir, quand les blanches manquent.

Au reſte, nous avons déja dit que l'on compte un Mûrier noir pour trois blancs, à cauſe que ſes feüilles ſont beaucoup plus dures, plus fortes & plus nourriſſantes, de maniere que ſix grands Mûriers blancs ou deux noirs ſuffiront pour nourrir tous les Vers qui ſeront nez d'une once de graine; & cette once de graine en ſuppoſant qu'elle ne réüſſiſſe que médiocrement, rapportera toûjours douze ou quatorze livres de ſoye par an.

Comme nous parlerons du Mûrier plus amplement au Chapitre des Arbres, nous dirons ſeulement ici qu'il ne faut point écorcer ni rompre les branches du Mûrier, il faut les couper net avec une ſerpe, le bien nettoyer, en retrancher les branches éloignées & tout ce qu'il y aura de bois mort, malbâti ou de peu de valeur, couper aux branchages & non au tronc, comme on fait aux ſaules, & en labourer & fumer le pied de temps en temps.

Ayez beaucoup plus de Mûriers qu'il ne vous en faut pour la nourriture ordinaire, afin qu'elle ne vous manque en aucun cas.

Il faut les planter éloignez l'un de l'autre de quatre toiſes, pour qu'ils ne ſe nuiſent pas.

Ceux qui ſont élevez dans un lieu maigre, éloigné des ſources d'eau & expoſé au Soleil, donnent les meilleures feüilles.

Si vous voulez ſemer des grains ſous des Mûriers, n'y ſemez que de l'avoine ou des pois.

Il n'en faut cueiller les feüilles que quand le Soleil a bien ſeché la roſée ou la pluie qui peut les avoir humecté; on fait tort aux Mûriers quand on cueille les feüilles durant la pluie ou la roſée, & on en fait encore plus aux Vers à ſoye, parce que la moindre eau les fait mourir. Il vaut mieux leur donner des feüilles gardées douze ou quinze heures, ou deux jours, que de leur en donner de toutes fraiches cueillées: ſi on n'en peut avoir que de moüillées, à cauſe de la continuation de la pluie ou autrement, il faut les laiſſer jeûner juſqu'à ce qu'on ait bien fait ſecher ces feüilles en les mettant entre deux draps chauffez au feu, dans leſquels on les ſecouëra & les étendra enſuite ſur des lits ou autres draps, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien ſechées. Quand on eſt menacé de pluie, il faut en faire proviſion pour trois jours; elles peuvent ſe conſerver autant de temps en lieu frais & aëré, pourvû qu'on les ait miſes au large dans de grands paniers ou dans des tonneaux où l'on les remuëra pluſieurs fois le jour, pour qu'elles ne s'échauffent point; car alors elles deviendroient toutes moüillées, & ne feroient pas moins de

mal que ſi elles l'étoient de roſée ou de pluie ; il faudroit, ſi cela étoit, les étendre au large & à l'air, juſqu'à ce qu'elles fuſſent tout-à-fait reſſuiées ; & en attendant, ſi les Vers manquent de feüilles, on les amuſera en remuant leur litiere, pour qu'ils rongent toûjours les feüilles qui étoient ſous eux.

La feüille des vieux Mûriers eſt plus ſaine & plus profitable que celle des jeunes, pourvû que les Arbres ne ſoient pourtant pas en une extrême décadence.

Les feüilles de Mûriers ſituez à l'ombre ou dans des lieux aquatiques, & celles qui ſont jaunes ou marquées de taches noires, ne valent rien aux Vers, non plus que celles des cimes & tendons & de tous rejets du tronc ou des groſſes branches de la même année. Les feüilles qui ſont contre le lierre ſont un poiſon pour les Vers à ſoye ; c'eſt pourquoi il faut avoir grand ſoin que le lierre n'approche pas du Mûrier.

Celui qui les cueillera doit avoir les mains nettes, n'avoir manié ni mangé oignons ni ail, mâché ni fumé de tabac ; il doit les cueillir, non pas en coulant la main le long d'une branche pour en prendre toutes les feüilles, mais les prendre feüilles à feüilles, & les mettre proprement dans des mannes ou ſacs, ou plûtôt les couper par les queuës avec de grands ciſeaux, & les laiſſer tomber ſur des draps qu'on aura étendus ſous le Mûrier pour ne les point briſer, froiſſer ni preſſer ; car ſi elles ſont briſées, elles ſechent auſſi tôt, ou elles jettent une humidité mortelle aux Vers, & en les preſſant elles ſe briſent ou s'échauffent en moins d'une demie-heure ; on évitera ſurtout de n'y point mêler de vieilles feüilles ni débris de bois de l'année précédente ; ce ſeroit faire grand tort à l'Arbre, aux feüilles & aux Vers. Il faut couper avec une ſerpette bien tranchante ce qui aura été maltraité par l'effeüillement, les feüilles en reviennent plus vîte & en plus grande abondance.

Tout le mal qu'on peut faire aux Mûriers en les effeüillant, ſe guérira ſi on les étête comme on fait les Saûles.

Si vous avez des Vers éclôs avant les feüilles du Mûrier que l'on ſçait être le dernier Arbre à bourgeonner, en attendant, donnez à vos Vers de la pellicule verte qui eſt deſſous l'écorce des Jets & des petites branches de Mûrier, hachée bien menu ; ou bien des feüilles de Roſier, d'Ormeau, de Laituës, d'Ortie ou de Ronces, les plus tendres que vous pourrez avoir ; mais les Vers qui ont été ainſi nourris ne ſont jamais ſi forts, & ne font pas de ſi bonne graine que ceux qui n'ont mangé que des feüilles de Mûrier.

Cette rareté de nourritures convenables aux Vers à ſoye, eſt ſouvent fort embaraſſante, ſurtout dans les Climats peu chauds, parce que le Mûrier que l'on appelle l'*Arbre ſage*, à cauſe qu'il attend que tous les froids ſoient paſſez pour bourgeonner, ne donne que tard la nourriture propre aux Vers à ſoye. On tâche de hâter ſa pouſſe par l'Art : pour cela on a une petite quantité de jeunes Mûriers blancs, ou bien on fait des Pepinieres ou des tailles de ces jeunes Plants ſur quelque lieu élevé, où le Soleil du Levant & du Midi frappent vivement ; cela fait pouſſer la feüille de ces petits Arbres dix ou douze jours plûtôt que celle des grands Mûriers, & on en donne aux Vers une fois le jour ſeulement, pour ménager cette nourriture hâtive ; & quand les autres Arbres ſont en feüilles, on leur fait faire chere entiere.

Nous parlerons de la culture du Mûrier, en la seconde Partie ci-après au Chapitre des Plants champêtres : il ne s'agit ici que de l'usage du Mûrier pour les Vers à soye.

Ou bien, pour avoir de bonne heure dequoi les nourrir, sacrifiez tous les ans un ou deux Mûriers du second âge, c'est-à-dire depuis six ans jusqu'à douze, si vous avez beaucoup de Vers à soye ; sinon vous choisirez un Arbre plus jeune & moins garni : jettez tous les jours de l'eau chaude au pied de ces Arbres que vous destinez pour la nourriture de vôtre Peuplade, jusqu'à ce que la feüille soit entierement poussée ; cueillez le tout, coupez-en une partie & la jettez au pied de l'Arbre, & de l'eau froide par-dessus pendant quelques jours ; pour peu que l'Arbre ait de vertu, cela lui fera pousser de nouvelles racines & de nouveaux jets : l'Automne suivant, vous en visiterez le pied, vous couperez les racines que l'eau chaude auroit pû faire mourir ou énerver, & vous ne laisserez que les nouvelles, qui par le moyen de pareils arrosemens, vous donneront des feüilles de bonne heure : par là vous conserverez vos Arbres ; ou bien faites-les déchausser de la largeur de trois pieds autour du tronc : quand toute la racine sera découverte, couvrez la de chaux vive, & rejettez la terre par-dessus ; ensuite arrosez-les d'eau froide une fois par jour pendant huit jours ; si-tôt que vous verrez les boutons des branches s'enfler, couvrez-les d'un drap tous les soirs pour les défendre de la gelée & de la neige, quand vous y verrez le temps tourné : de cette maniere, vous aurez sûrement des feüilles très-hâtives ; vous perdrez à la verité vos Mûriers, mais vous en serez amplement dédommagé par la réüssite de vos Vers ; la soye & la graine qu'ils donneront seront bien plus belles & plus abondantes, parce que tous leurs travaux & leurs ouvrages seront achevez dans la plus belle saison.

Soins & regime pour la nourriture des Vers à soye.

Il faut nourrir les Vers à soye avec sagesse, mais cependant avec abondance, afin qu'ils fassent vîte leurs productions, & qu'ils soient plus vigoureux ; car ils font leur soye en quarante-cinq ou cinquante jours quand ils sont bien nourris & bien soignez ; autrement ils durent deux mois & plus ; les tardifs ne sont jamais si bons, & courent plus de risque.

Donnez leur à manger deux fois le jour ; sçavoir le matin & le soir, depuis leur naissance jusqu'à leur seconde mûë ; & trois fois le jour, depuis leur troisiéme mûë jusqu'à la derniere ; & depuis la derniere mûë, jusqu'à la fin de leur vie, quatre, cinq, six, & enfin autant de fois qu'il vous plaira.

Ayez soin de leur donner, autant que faire se pourra, leur nourriture tous les jours à la même heure.

Ressouvenez-vous de ne leur point donner de feüilles gâtées, moüillées, ni de celles qui sortent de Jets éfeüillez, encore moins des feüilles qui soient d'âge ou de qualitez differentes, je veux dire des nouvelles après des vieilles, ou des feüilles de Mûrier blanc mêlées de feüilles de Mûrier noir.

Une maxime assûrée pour leur nourriture, est qu'ils doivent être toûjours nourris de feüilles de leur âge ; afin que par une bonne correspondance, la feüille se trouve aussi foible ou aussi forte que l'animal, suivant le temps de leur commune naissance : ainsi dans le premier âge du Ver à soye, qui

eſt depuis ſa naiſſance, juſqu'à ſa premiere mûë, donnez-lui des bourgeons & de la plus tendre feüille de Mûrier fraichement cueillie; pendant ſes quatre muë, nourriſſez-le auſſi de feüilles tendres, mais cueillées le jour précédent; & après les muës, juſqu'à ce qu'il rende la ſoye, il a beſoin de feüilles fortes & nourries, & non pas des rejettons ni des feüilles tendres ou toutes fraiches, cela les feroit crever à force d'en manger.

Celui qui gouverne les Vers à ſoye, doit boire un peu de vin dès le matin avant que de travailler auprès d'eux, afin que leur communiquant par ſa reſpiration l'odeur de cette liqueur, il les preſerve de puanteur & de mauvaiſe haleine, ce que ces foibles animaux craignent beaucoup; c'eſt pourquoi on ne doit pas laiſſer entrer dans leur logement toutes ſortes de perſonnes indifferemment; l'oignon, l'ail & le ſaffran leur ſont auſſi pernicieux, & on n'en doit point approcher quand on en a mangé.

Il faut nettoyer ſouvent leur demeure, en arroſer le pavé avec du vinaigre, & enſuite le couvrir de quelques herbes de bonne odeur, comme lavande, romarin, aſpic, ſarriette, thim, ſerpolet & ſemblables, & y ajoûter de temps en temps du parfum fait avec de l'encens, du benjoin, du ſtorax & autres drogues odoriferantes, qu'on brûlera dans leur chambre ſur des charbons, ſurtout en temps de pluie.

Juſqu'à ce qu'ils ayent paſſé leur premiere maladie, ils veulent être tenus un peu ſerrez, & les feüilles que les Vers couvrent doivent ſe toucher; il ne faut pourtant pas mettre les Vers & les feüilles l'un ſur l'autre, ceux de deſſous n'auroient pas de nourriture; après la muë, il faut les éclaircir à meſure qu'ils groſſiſſent.

On doit laiſſer à chaque table une place vuide pour les y tranſporter plus aiſément quand vous voudrez les nettoyer, & changer leur litiere; mais il n'y faut jamais toucher tant qu'ils muent ou qu'ils ſont malades.

Plus ils vivent, plus il faut agrandir leur logement, parce que groſſiſſans de jour en jour, ils ſeroient trop preſſez ſi on les tenoit toûjours logez dans un lieu de même étenduë: il faut frotter les tables de vinaigre ou de bon vin, avant que de les mettre deſſus.

Ayez grand ſoin de les viſiter en tout temps, à cauſe de leur grande délicateſſe; mais prenez bien garde que l'huile ne leur touche quand vous les viſiterez la nuit avec des lampes, car elle leur eſt fort nuiſible.

Des muës & autres maladies des Vers à ſoye.

Pendant qu'ils ont cette forme de Ver, ils changent quatre fois de peau, environ de huit jours en huit jours; ils mettent trois jours à chaque muë, & tant qu'elle dure, ils ne mangent point du tout; ils ne font que dormir, ou du moins ils ſont immobiles & malades, ſe tiennent à l'écart ſous les bords des tablettes, & cachez ſous leurs litieres juſqu'à ce qu'ils ayent changé de peau.

La maladie les prend ordinairement ſept jours après leur naiſſance, & elle ne dure que deux ou trois jours s'ils ſont vigoureux & de bonne race.

On connoît qu'ils entrent en muë, quand le bout de leur bouche commence à blanchir, & la tête à s'enfler, & qu'ils ſont plus fermes, plus clairs & plus courts qu'à l'ordinaire.

En sortant de muë, ils sont plus blancs, ont la peau plus tendre & la bouche ridée; & étant reveillez de leur sommeil, l'appetit & la vivacité leur reviennent, & ils mangent six à huit jours, au bout desquels ils recommencent une autre muë, & ainsi jusqu'à la quatriéme, qu'ils ont atteint à peu près leur grosseur, & doivent bien-tôt donner la soye.

Il faut nettoyer leurs tables & les changer de litiere de trois jours en trois jours, ou de quatre jours en quatre jours, après la seconde muë.

Il ne faut point les toucher pendant les muës; mais quand ils en sortent, il faut, 1°. Trier les plus éveillez, pour avoir d'eux de bonne soye & de belle graine. 2°. Donner bien à manger aux Vers dès qu'ils sortent de muë; sçavoir deux fois le jour, après les deux premieres muës; trois fois après la troisiéme; & après la quatriéme, autant qu'ils auront appétit; & afin qu'ils ne la gâtent pas; on leur en donne cinq ou six fois en vingt-quatre heures reglément & à égale distance, car les Vers ne doivent pas jeûner d'un seul repas, sur-tout lorsqu'ils sont prêts de monter & filer.

Ces quatres muës sont les maladies naturelles des Vers; ils en ont d'accidentelles, qui viennent de la mauvaise feüille, de la rigueur des saisons, du peu de soins, de l'incommodité du logement, des mauvaises odeurs ou autres choses semblables.

J'ai demandé un lieu bien clos pour les garantir des vents, du froid, & de l'humidité; on peut y mettre de la braise bien allumée.

Le grand chaud & l'air étoufé leur est plus contraire que le froid, en quelque saison que ce soit: En entrant dans la chambre ouvrez donc quelque fenêtre pour la rafraîchir, si vous voyez qu'elle en ait besoin.

Il faut éloigner des Vers à soye tous fumiers, cloaques & privez; toute haleine forte, odeurs doignons, d'ail, fumée de tabac; même le sel & sur-tout les filles pendant leurs impuretez; tous bruits de cloche, artillerie, &c. & particulierement toutes secousses & ébralemens leur nuisent beaucoup.

Quelquefois les Vers ne mangent point les feüiles qu'on leur a données; il faut alors les changer de littiere, leur donner de nouvelles feüilles, & attendre qu'ils les ayent mangées pour leur en donner d'autres.

Quand on voit qu'ils déclinent, qu'ils ne grossissent pas & qu'il en meurt beaucoup, changez leurs littieres & frottez leurs planches ou boëtes avec des parfums & herbes fortes, ou si vous le pouvez, mettez-les dans une autre chambre; séparez les malades, donnez-leur de la meilleure feüille peu & souvent, afin de les émouvoir; ne leur en donnez pourtant qu'à mesure qu'ils en mangeront; tenez les proprement, & les parfumez d'encens, de benjoin ou de bonnes herbes odoriferentes, ou plus communément avec du lard maigre; ou bien faites rougir au feu une brique ou une pêle, & jettez dessus du vinaigre ou du vin, ou bien encore fricassez sur des braises au milieu de la chambre dans une poële sans eau de bonnes herbes avec du lard; toutes ces fumées égayent & guérissent les Vers malades; c'est aussi pourquoi on frotte avec des herbes fortes, l'air, les murailles & les tablettes quand on voit les Vers dans quelque disposition à la maladie.

Les signes de leur maladie sont d'être jaunes, enflez, luisant & tachetez de meurtrissures; aussi-tôt qu'on s'en apperçoit il faut les séparer pour tâcher de les guerir par plus de soins: Ils sont sujets à jetter une eau jaunâtre, il n'y

a pourtant pas à deſeperer de leur gueriſon, à moins qu'avec cela ils n'ayent les jambes fort enflées & noires ſur l'extrêmité ; pour lors il faut les jetter aux Poules ; ils ſont très-aiſez à connoître, car les taches de leur dos ſont très-apparentes & differentes des autres Vers, & ils ſont tous molaſſes un jour ou deux avant que l'humeur coule de leur ventre & de leurs jambes. Au reſte cette maladie ne ſe communique point ; il faut ſeulement avoir ſoin, que l'eau qui en coule ne touche point aux autres Vers, & ne gâte ou n'infecte leur nourriture.

Quand les Vers-à-ſoye ſont attaquez de la jauniſſe ou autre mauvaiſe couleur, qui vient ſouvent d'un ſimple broüillard du matin, parfumez leur chambre avec du thin que vous brûlerez dans un réchaud, & ſans leur donner de feüilles, ouvrez au bout d'une heure les fenêtres du côté oppoſé au vent, vos Vers s'éveilleront ; après un quart d'heure refermez les fenêtres, & donnez leur de la feüille un peu moins que de coûtume : après quatre ou cinq heures ils reprendront leur couleur & leur vivacité.

Il ne faut pourtant pas toûjours juger les Vers malades ſur la couleur de leur peau ; car il y en a qui ſont naturellement d'un gris obſcur couleur de muſc, qui ſont les meilleurs de tous, & il s'en trouve beaucoup dans les graines d'Eſpagne.

On garantit les Vers des effets du tonnerre, en les parfumant comme on l'a dit ci-deſſus, & en remuant leur littiere avec un peu de bruit pendant qu'il tonne afin de les y accoûtumer.

Ceux qui ſans être prêt à faire leurs muës, vont toûjours ſur les bords, & qui ſont luiſans & verdâtres à la deuxiéme & troiſiéme muë, doivent être jettez aux Poules ſi-tôt qu'on les connoît, car ce ſont les Vers qu'on appelle *Luzettes*, qui ne paſſent pas la quatriéme muë ſans crever.

La fumée de la plûpart des Cornilles, celle des Cornes, de crin, de vieux ſouliers, &c. fait mourir les Vers-à-ſoye encore plus vîte que l'eau.

Quand les Vers à ſoye ſont malades il ne faut pas nettoyer leurs ordures, parce qu'elles leur donnent de la chaleur, & ce ſeroit les interrompre envain ; au-lieu que quand ils ſont ſains & éveillez, il faut les nettoyer & changer leur littierre de trois jours en jours, & plus ils groſſiſſent plus il faut les mettre au large.

Six à huit jours après la quatriéme muë & au bout d'environ ſix ſemaines de vie, les Vers ſont proche de leur maturité, & ils donneront bien-tôt la laine ſans aucune aſſiſtance, s'ils trouvent des lieux propres pour s'y loger : le Ver en cet Etat s'appelle *Vers en fraiſe*.

Des Vers en fraiſe.

C'eſt-à dire qui eſt en diſpoſition de mourir parfaitement, & de cuire, digerer ou vuider ce qu'il a amaſſé & de former la ſoye.

En effet ſi on déchire un Ver-à-ſoye quand il n'eſt encore que dans ſa quatriéme muë, quoiqu'il ſoit gros & plein, on n'y trouve que du verd de Murier avec une aquoſité indigeſte : mais ſi on déchire un Ver lorſqu'il eſt en fraiſe, on y verra la matiere de la ſoye formée comme la matiere d'un jaune clair & tranſparant, gluant & tenace.

Il faut prendre garde que dans les jours d'éveil qui ſuivent la quatriéme muë, les Vers jettent ſouvent ſur leur littiere quelques brins de ſoye, qui trompent bien

bien des gens, en ce que croyans les Vers mûrs à ce seul signe, ils les mettent dans les Cabanes dont nous allons bien-tôt parler, pour leur faire jetter & filer la soye ; mais ils y jauniſſent & meurent faute d'air, dont ils ont principalement besoin dans leurs derniers jours, à cause que la soye qu'ils ont dans l'estomac & qui est une matiere nerveuse semblable à la gome ou poix de Bourgogne, leur cause une chaleur extraordinaire & se convertit en une vilaine eau jaune ; & comme cela ne vient que d'avoir mis les Vers en un lieu trop sombre & trop étouffant, il faut bien se garder de les presser à la montée ; il faut au contraire, sur les derniers jours d'après leur quatriéme muë, les changer souvent de littiere & leur donner de l'air.

On connoît qu'ils sont en leur maturité, quand cinq, six, huit ou dix jours après leur quatriéme muë, selon qu'ils sont forts, ils commencent à quitter leur couleur blanche, la tête devient fletrie, la queue large & épatée, tout le corps s'enfle autour de la gorge, vers la tête il semble se former un né & des yeux, leur museau devient plus pointu, leurs cercles de verdâtres qu'ils étoient, prennent la couleur jaune d'or, qui est celle de la soye qui se forme & s'augmente en couleur dans leur estomac, & en chasse peu-à peu la mangeaille qui faisoit cette couleur verte, qui se change exterieurement ou en ce jaune d'or, ou en couleur de chair, principalement sur la queue de ces Vers. Aussi ne sont-ils plus reconnoissables, sur-tout quand on les voit courans parmi la troupe, sans tenir compte de manger, quoiqu'ils allongent leur museau pointu, au bout duquel on verra au grand jour un petit brin de la soye que ces signes font connoître qu'ils veulent jetter. Ils sont alors forts molets, mais d'une molesse qui a une consistance fort tendre & douce ; ils se plient & s'entortillent facilement autour des doigts ; quand on les prend, leurs jambes s'attachent fortement & sont un peu piquantes & plus tenaces que celles des Vers qui ne sont pas meurs ; ils different des malades, en ce que la molesse de ceux qui sont en maturité est accompagnée d'une fermeté qui marque quelque chose de substanciel dans l'estomac, au-lieu que la molesse des malades n'est qu'une eau corrompuë ; ils ont les jambes pâles ou tachetées, courtes & enflées, & les Vers murs les ont de couleur de chair transparente & quasi veluës.

C'est à ces marques d'une saine maturité, qu'on reconnoît sûrement que les Vers veulent monter, & filer la soye.

Ceux qui sont vigoureux sont quatre ou six jours en fraise, avant que de rendre leur soye, & les foibles en sont huit.

Dès qu'ils entrent en fraise, il faut les tenir fort clairs & fort propres, autrement la grande chaleur & l'humidité qui est en eux les feroit pourir. Faites leur bonne litiere & leur donnez de la feüille forte & en abondance, d'heure à autre, jusqu'à sept à huit heures du soir, & bonne provision pour la nuit. On ne peut presque pas les rassasier, parce qu'étant en état de parfaite santé & au plus fort de leur chaleur naturelle, ils digerent beaucoup & convertissent presque tout en soye. S'ils étoient malades, il faudroit leur donner moins de nourriture à la fois.

ARTICLE III.

Des Vers-à-ſoye filans.

Le troiſiéme état du Ver-à-ſoye eſt de filer ſa ſoye, bâtir ſon Coucon, s'y enſevelir & s'y transformer en féve & de-là en papillon.

Nous venons d'expliquer quels ſont les ſignes de la maturité des Vers-à-ſoye : ainſi il faut maintenant ſonger à les loger, pour qu'ils travaillent à leur aiſe.

Les lieux où les Vers doivent jetter leur ſoye, bâtir leur Coucon & y devenir féve, doivent être circulaires, pour contenir une coque groſſe comme un œuf, & une eſpece d'araignée que le Ver forme auparavant ſa coque.

Ceux qui n'ont point beaucoup de Vers à ſoye, pourront les voir filer dans des cornets de papier, dans des coins de boëte & autre part où le Ver puiſſe poſer & joindre ſes boules de ſoye au moins de deux côtez oppoſez ; car pour l'araignée qu'il jette d'abord, il n'obſerve point d'ordre comme il fait pour le Coucon.

Mais quand on a quantité de Vers, dans l'entre-deux de chaque étage des tablettes à Vers, dont nous venons de parler, on leur fait avec des rameaux des cabanes ou eſpeces d'allées couvertes, qui ſe terminent en voute, contre la planche de la tablette ſuperieure, afin que les Vers puiſſent monter juſqu'au haut, & ſe loger ſur l'entre-deux de chaque voute, ou dans les vuides qu'ils trouveront deſſus. Les rameaux qu'on prendra pour faire ces allées ſeront de châtaigner, genet, bruyere, ſermens de vigne ou autres ſemblables ; ils doivent n'avoir aucune diſpoſition à reverdir, être bien nettoyez de toute ordure, bien ſéchez au feu ou au Soleil, ſans humidité, ſans odeur, & n'avoir ni épine ni choſe piquante qui puiſſe incommoder les Vers qui y monteront ou qui en tomberont : Ils ne ſe plaiſent gueres ſur le boulleau, parce que ſon écorce eſt rude & ſon odeur aigre ; les Vers y réuſſiſſent pourtant fort bien, pourvû qu'on leur y ait mis des rognures & pelures d'oſier, que quelques branches un peu fortes éleveront & ſoutiendront. Comme nous avons dit qu'il devoit y avoir une coudée de hauteur entre chaque tablette, les rameaux ſeront plus haut d'un demi pied ; & à un pied & demi de diſtance de vôtre premier rang de rameaux vous en placerez un ſecond rang dont les branches viendront joindre celles du premier rang, pour former l'allée voutée, vous en recommencerez une ſeconde en joignant au deuxiéme rang de vos rameaux un troiſiéme, dont les cimes ſeront tournées du côté oppoſé, & vous continuërez ainſi vos allées juſqu'au bout de chaque planche, & de planche en planche juſqu'au haut de vôtre attelier ; en ſorte qu'en mettant des pelures d'oſier ſur les voutes de ces branchages, vos Vers y trouveront leurs petites loges : On appelle Cabanes, tout ce petit édifice de ramées.

En ſuivant les dimenſions ci-deſſus, chaque cabane ſera large d'un pied & demi, & longue de trois pieds qui eſt la profondeur des tablettes ; il pourra dans chacune de ces cabanes, autant de Vers que deux aſſiettes bien pleines en pourront contenir.

Ainſi quand vous verrez à vos Vers les ſignes de maturité expliquez ci-deſ-

sus, & vos lieux étans ainsi préparez, étendez-y vos Vers sur des feüilles de papier bien nettes que vous aurez mises sur l'aire des cabanes, & dès-lors commencez à leur donner à manger peu & souvent sans les nettoyer ni changer davantage; mais donnez-leur jour & nuit & de deux heures en deux heures, de la meilleure feüille qu'il y ait, & qu'on leur doit avoir gardé pour ces derniers jours; il faut aussi avoir soin de leur donner de la fraîcheur & les garantir des grandes froidures. Les feüilles de Mûrier noir leur sont alors plus propres & leur font faire la soye plus forte & plus pesante, quoi-qu'un peu plus grossiere que celle de Mûrier-blanc; donnez leur donc des feüilles fortes & vertes, qui ne soient ni jaunies ni tachées de rosée, ni cueillies à des arbres qui n'ayent point perdu leurs feüilles cette année la, ni celle d'auparavant s'il est possible. Sur-tout, ne leur donnez point de feüilles tendres; car les mauvaises & les tendres les font crever, à cause que n'ayant pas assez d'air dans leurs cabanes, se sentans près de leur fin, & toute la nourriture se convertissant en soye, ils en mangent tant que leur soye se tourne en pourriture; ils jauniſſent, s'empliſſent d'humeur, le ventre & les jambes leur enflent, jettent une humeur semblable à un jaune d'œuf, & en moins de trois jours ils crévent, pourrissent & gâtent les autres, si on ne les jette.

Il y a deux sortes de vers qui font la soye; les uns sont longs, & les autres courts: les premiers sont plus propres à grimper aux cabanes; les autres ont les pieds racourcis & se laissent tomber en y montant: c'est pourquoi il faut les mettre à part dans des cornets de papier pour leur faciliter l'ouvrage, ou sur quelques ais avec des petits boucons ou des touffes de chien-dent, un peu au large; vos Vers racourcis y feront aussi-tôt leurs petits ouvrages.

Quand environ huits jours aprés la derniere muë, les Vers vont ça & là en troupe sans se soucier de manger; qu'ils cherchent les pieds des rameaux, & que leurs corps sont transparens, c'est une marque qu'ils veulent travailler à la soye; alors diminuez leur nourriture de jour en jour, & enfin ne leur en donnez plus quand vous les verrez abandonner tout-à-fait leurs tables pour s'enramer.

Ils seront quelque temps sur les rameaux sans filer, & après avoir marché de côté & d'autre, ils se reposeront comme lassez ou malades, se purgeront en jettans quelques goutes d'eau claire qui est comme gommée; ensuite sans descendre davantage sur les feüilles, ils se promeneront sur les rameaux, jusqu'à ce qu'ils ayent trouvé un lieu spacieux pour s'y pouvoir tourner dans leurs coques.

Le premier jour de son travail le Ver pose la baze de son Coucon; on appelle cette baze une *Araignée*, parce que c'est une soye grossiere ou boure, que le Ver jette confusément par-tout sur les rameaux où il peut atteindre, en y attachant avec son museau les bouts de cette soye, qui sort de son ventre avec une gomme qui tient comme de la colle forte.

La soye de cette baze ou araignée n'est pas si bonne ni si forte, & elle est plus blanchatre que celle du Coucon; on ne peut pas la tirer en soye fine dans le chaudron & il en faut purger le Coucon; on en fait pourtant du fleuret qu'on file au roüet ou au fuseau, c'est pourquoi il faut avoir ôté des rameaux des cabanes toutes les feüilles & ordures qui gâteroient le fleuret.

Le second jour de travail le Ver forme son Coucon sur cette araignée, & s'y couvre presque tout de soye.

Le troiſiéme jour on ne le voit plus, & les jours ſuivans il épaiſſit ſon Coucon toûjours par un ſeul bout qu'il ne rompt jamais. Il poſe ce bout avec beaucoup de viteſſe, & il le fait extrêmement fin & long ; il faut le laiſſer filer ſans l'interrompre, le remuer ni l'ébranler, juſqu'à ce que toute la ſoye qu'il a dans l'eſtomac ſoit ſortie ; il met environ huit jours à bâtir tout ſon *Coucon*, c'eſt ainſi qu'on appelle cette coque de ſoye que le Ver ſe fille & dans laquelle il s'enveloppe & périt. Elle eſt ovale & groſſe à peu-près comme un œuf de poule, mais mouſſuë un peu plus d'un côté que de l'autre, & a diverſes couleurs ; en ſorte qu'elle reſſemble plûtôt à quelque fruit d'arbre qu'à un œuf. ordinairement les Vers ne mettent que deux ou trois jours à la perfectionner.

Trois ou quatre jours après que les Vers auront commencé à monter ſur les cabanes & à faire leurs Coucons, ſi l'on voit qu'il y ait aſſez de Vers ſur les rameaux, ſoit qu'ils filent ou non, & qu'il en reſte peu au-deſſous qui n'ayent point monté, il faut, ſans toucher ni ébranler les cabanes, enlever ces pareſſeux avec leurs feüilles & litieres & le papier, ne laiſſant rien que la planche nette ; mettez les dans une autre cabane vuide avec de nouvelles feüilles, ils incommoderoient trop les diligens, ſi on les laiſſoit s'enramer avec eux : au bout de quatre ou cinq autres jours, ôtez en ceux qui n'auront point encore monté ſur ces nouvelles cabanes, joignez-y tous ceux des autres cabanes qui ſeront auſſi tardifs ; mettez-les tous enſemble & diminuez leur manger pendant cinq ou ſix jours, tant qu'ils commenceront à ſe raccourcir & rougir, alors ne leur donnez plus à manger, mais enfermez les dans des cornets de panier pour les aider à filer ; ou bien mettez les ſur un tas de brouſſailles de même bois que les cabanes, ils y feront leurs Coucons comme ſur les cabanes, mais ils ne ſeront pas ſi bien bâtis, ni la ſoye ſi fine, & la graine n'en vaut rien.

Je viens de dire que trois ou quatre jours après la montée des Vers les plus actifs aux rameaux, il falloit ôter les pareſſeux qui reſtent en-bas, & cela pour trois raiſons. 1°. S'il y en avoit trop ſur les rameaux, ils feroient des Coucons doubles qui ne valent rien, ou ils tomberoient de laſſitude après avoir bien cherché place, & ils ne pourroient plus remonter ; & par-là ils ſe changeroient tout d'un coup de Ver en féve, ou bien la chaleur de la ſoye qu'ils ne pourroient plus ſupporter, les feroit crever. 2°. Si on les laiſſoit monter à loiſir, le repos que demande le travail des derniers, empêcheroit qu'on ne pût lever les Coucons des plus diligens, qui ſont preſque perdus dès qu'ils ſe ſont transformez en Papillon. 3°. La grande litiere qu'il faudroit aux pareſſeux échaufferoit & empuantiroit les Vers qui ſont déja ſur les rameaux, où ils ne demandent que de l'air, de la fraicheur & des bonnes odeurs ; & même il creveroit toûjours dans la litiere quelques-uns des pareſſeux, qui incommoderoient les ſains.

Il faut auſſi avoir ſoin de viſiter les cabanes qu'on aura nettoyées, pour y prendre les Vers qui ſeront tombez des rameaux, ou qui n'auront pû y trouver place, & les mettre avec les Vers pareſſeux, ou dans des cornets de papier s'ils ſont forts ; ils n'y feront pourtant que des Coucons difformes.

L'on aura toûjours ſoin de jetter les malades, & de parfumer les chambres pour réjoüir les Vers pendant leur travail : quand on en jette à la volaille, il faut en ôter les bouts de ſoye qui pourroient l'étrangler.

Huit ou dix jours après que les Vers les derniers montez de chaque tablette auront commencé leur Coucon, il faudra les détacher doucement des cabanes, sans les presser ni enfoncer, & les mettre dans des corbeilles pour tirer la soye de la plûpart, & en reserver quelques-uns des meilleurs pour avoir de la graine.

Il ne faut pas les ôter, ni défaire plûtôt les cabanes, parce que la moindre interruption arrête ceux qui auroient encore à filer & c'est autant de soye perduë.

Mais aussi il ne faut point attendre que le temps ou la grande chaleur naturelle ou artificielle qui avance les Vers, les ait fait sortir de leurs Coucons qu'ils percent eux-mêmes, déguisez en papillons; car alors tout ce qui étoit soye fine est perdu, ce n'est plus qu'un fleuret grossier.

C'est environ huit ou dix jours après que les Vers ont formé leur Coucon, & environ le dix-huitiéme jour après qu'ils ont monté sur les cabanes, plus ou moins selon la force des Vers & le degré de chaleur, qu'ils percent leur Coucon transformez en papillons, comme nous le dirons ci-après.

Avant d'en venir là, il faut observer que comme les papillons corrompent la soye de leur Coucon, ce qui en fait tout le profit, & que les papillons ne sont bons que pour avoir de la graine; il faut aussi prévenir leur sortie & cueillir les Coucons avant qu'ils les percent.

Il faut donc comme nous l'avons dit, détacher doucement ces Coucons des cabanes, huit ou dix jours après qu'ils ont été commencez; il faudra mettre à part les meilleurs suivant ce qu'on voudra avoir de graines, & du surplus, il faut se diligenter d'en tirer la soye dans les quatre ou cinq jours, après qu'ils ont été cueillis, & même plûtôt, si les Coucons ont été filez promptement, ou que la chaleur soit grande, de peur que les papillons ne viennent à éclore.

Si vous apprehendez qu'ils ne vous préviennent, & que vous n'ayez pas assez de monde pour cueillir & filer les Coucons, il faut faire étouffer les Vers ou Féves qui sont dedans; pour cela cueillez-les à la plus grande ardeur du Soleil & les y exposez pendant quatre ou cinq jours de suite sur un drap, depuis midi jusqu'à quatre ou cinq heures du soir, & mettez-les ensuite dans des couvertures qui auront chauffé au Soleil pendant le même-temps; ou bien mettez ces Coucons si-tôt qu'ils sont cueillis, un quart d'heure pendant quatre ou cinq jours, dans un four médiocrement chaud, après que le pain en aura été tiré: & pour que les Coucons s'étouffent également, sans que la soye se brûle, ôtez le fleuret qui est autour des Coucons, parce qu'il brûleroit aisément ou nuiroit au tirage de la soye fine; mettez vos Coucons dans des corbeilles & peu dans chacune, couvrez les de feüilles de papier, bouchez bien vôtre four, retirez-les environ au bout d'un quart d'heure quand vous les entendrez petiller; & pour achever de les étouffer, enveloppez les aussi-tôt dans des couvertures bien chauffées: les Vers ou Féves étans ainsi étouffez dans leurs Coucons, ils se gardent quatre & cinq ans sans être filez, la soye n'en sera pas si lustrée que celle de ceux qui auront été aussi-tôt filez que détachez; mais elle est également bonne & profitable, parce que la féve que l'on fait mourir dans le Coucon, séche si fort, que ce n'est plus qu'un morceau de bois ou de charbon qui ne peut plus faire de tort à la soye & ne

reprend plus d'humidité. Au reſte nous parlerons ci-après de la maniere de tirer la ſoye & d'apprêter les fleurets.

Je reviens aux Coucons que l'on n'a fait ni tirer ni étouffer, mais que l'on réſerve pour faire éclôre les papillons, & avoir de la graine de Vers à ſoye.

Pour en avoir de bonne, il ne faut point prendre de Coucons doubles; c'eſt-à-dire de ceux où pluſieurs Vers ſe ſont enfermez; il ne faut point prendre non plus des Coucons foibles, gros & mal-bâtis.

Il faut choiſir les premiers faits, les plus durs, les plus rougeâtres & les plus colorez; les couleurs n'y font rien pourvû que ce ſoient les plus vives, ou bien les Muſcs ou les Céladons; ces derniers donnent rarement de mauvais Vers. On peut pour la diverſité prendre des Coucons de toutes les couleurs.

On en prendra autant de mâles que de femelles; les Coucons mâles ſont grêlez, longuets & pointus par les deux bouts; ceux des femelles ſont unis, mouſſez ordinairement des deux bouts, & ventrus d'un côté comme l'eſt ſouvent un œuf de poule.

Il faut que le Ver roule dans chaque Coucon, ce qu'on connoît en les ſecoüant doucement auprès de l'oreille; car s'il ne remuoit pas, ce ſeroit ſigne qu'il eſt pourri & attaché à la ſoye; on perdroit ſon temps de le garder & la ſoye ne ſeroit plus bonne que pour en faire du fleuret.

Pour faire une once de graine, il faut cent paires de Coucons, moitié mâles & moitié femelles.

Vos Coucons ainſi triez pour cet effet, enfilez-les avec une groſſe aiguille & du gros fil, non pas par le milieu, mais par la ſuperficie, de peur de percer le Ver ou d'éventer la ſoye; faites-en des chapelets, chacun ſi vous voulez de cent Coucons, que vous attacherez contre une tapiſſerie ſans les remuer, juſqu'à ce que les Vers en ſortent d'eux-mêmes changez en papillons.

Quand ils en ſortent, ils y laiſſent les deux peaux qui marquent les deux métamorphoſes qu'ils ont ſouffertes dans ce tombeau qu'ils ſe ſont bâtis, après des langueurs, des ſûeurs, des changemens de couleurs, des mouvemens & des peines étranges, & dans leſquels ils ſe ſont abîmez deux fois pour y changer deux fois de peaux & de formes: C'eſt de ces tombeaux d'où ils reſſuſcitent plus beaux & plus blancs que jamais.

La premiere peau & la premiere forme que le Ver à ſoye quitte dans ſon Coucon eſt celle de Ver, & la deuxiéme celle de la féve; au bout d'environ ſept jours après que le Coucon eſt formé le Ver eſt changé en Féve, & pour lors ouvrez avec des ciſeaux le fleuret & le Coucon vous y trouverez une petite coque dans laquelle eſt la féve dont le Ver a pris la forme; elle a la même couleur & la même figure qu'un noyau de nos gros pruneaux de Tours, ne tient rien d'aucun inſecte, & ne reſſemble ni au Ver qui l'a produite, ni encore moins au papillon qui en doit naître, & dont nous allons parler dans l'article ſuivant; ainſi la peau de la graine, les quatre muës du Ver à ſoye, la peau de la féve & celle du papillon qui ſe réſoud en graine font ſept peaux, dont le Ver à ſoye change en moins de deux mois.

ARTICLE IV.

Des Vers à soye devenus Papillons, & de la maniere d'en faire & conserver la graine.

Le quatriéme état du Ver à soye est d'être Papillon, d'où se forme la graine des Vers à soye: mais il ne faut laisser aller jusqu'à cet état, qu'un petit nombre de Coucons choisis, & seulement pour avoir de la graine comme je viens de le dire, parce que c'est autant de soye perduë.

C'est au bout d'environ dix-huit jours après que les Vers ont monté à leurs cabanes, qu'ils percent d'eux-mêmes leurs Coucons, transformez en Papillons; ils sont tous blancs, quoique les Vers ou les Coucons fussent d'une toute autre couleur; ils sont aussi tous differens des Vers à soye, & n'en ont pas la moindre ressemblance; ils ont quatre aîles dont ils ne se servent pas pour s'élever à cause de leur pesanteur; six jambes; deux cornes au-dessus d'une espece de tête dont les deux yeux sont forts noirs, sans aucune lucidité & si près l'un de l'autre & de leur estomac qu'il ne paroît aucun museau entre deux; aussi ne mangent-ils point en cette forme, & on croît qu'ils n'y respirent pas l'air, non plus qu'ils faisoient dans le Coucon; en effet ils n'ont point de poulmons, & la nature semble ne les avoir fait tels que pour la production de la graine; car ils ont le ventre qui la renferme, fort gros & l'estomac fort serré; le reste de leur peau est veluë comme de la Panne.

Les femelles sont beaucoup plus blanches que les mâles, & elles ont le ventre deux fois plus gros.

Ils se transforment & sortent sans secours par la pointe du Coucon, où, après l'avoir moüillé d'une eaux blanche, tant mâles que femelles, ils poussent avec leur tête & se font un passage de leur grosseur, ne laissans dans la coque ni crotte ni autre chose que leurs deux peaux de Ver & de Féve, quoiqu'ils y ayent été enfermez une quinzaine de jours. La plûpart des femelles jettent une eau roussâtre en passant par ce trou, à cause de la grosseur de leur ventre, mais cette eau ne tache point la soye. Les femelles jettent encore deux ou trois goutes de cette eau rougeâtre, avant ou après leur accouplement avec les mâles; pour qu'elle ne les incommode point & qu'elle ne saliſſe point les graines, il n'y a qu'à mettre les Papillons sur un endroit qui aille en penchant, ou les attacher à la muraille sans craindre qu'ils tombent à terre, car il n'en tombe point un seul quoique leurs Coucons soient suspendus & qu'ils sortent par la pointe la tête la premiere.

Il faut veiller au moment qu'ils sortent; c'est le plus souvent le matin au Soleil levant, & presque tous sortent chaque jour à pareille heure, s'accouplent de même le matin, & le reste du jour sont immobiles.

Aussi-tôt que le mâle est sorti, il bat des aîles avec une viteſſe qui le rend imperceptible jusqu'à ce qu'il ait rencontré la femelle qui est toûjours tranquille, & ne se remuë que pour mettre son ventre dans un endroit qui panche pour se purger plus facilement de l'eau rougeâtre dont j'ai parlé.

Aussi-tôt que les Papillons sont éclôs, prenez les par les aîles ou par le corps sans les serrer, mettez-les chaque mâle avec sa femelle sur des feüilles de Noyer ou sur quelque vieille étoffe bien rase & noire, soit barat (gros

drap dont plusieurs Religieux s'habillent) ou autre, le camelot est encore meilleur; ou bien mettez-les sur des claïons de jonc, facilitez leur accouplement en les approchant l'un de l'autre: ils doivent rester appariez l'espace de dix heures avant de rendre la graine ou œufs; s'ils se déparioient avant ce temps, il faut les rejoindre, & ne pas laisser jetter les femelles & saillir les mâles à differentes reprises. Au reste, un second accouplement ne vaut rien pour avoir de la graine, parce que le mâle & la femelle n'ont plus de vigueur.

Il ne faut pas non plus toûjours attendre qu'ils se séparent d'eux mêmes, il faut au bout des dix heures les départir avec adresse sans les beaucoup presser; car quelquefois ils tiennent si fort ensemble, qu'ils ne se détacheroient pas d'eux-mêmes au bout de vingt-quatre heures, & n'ayant quasi plus de temps à vivre, la femelle en est très endommagée, & la plûpart de ses œufs sont perdus.

Si-tôt qu'ils seront desaccouplez, il faut jetter le mâle, parce qu'il n'est plus bon à rien, & ne feroit que gâter la graine; quant à la femelle, aussitôt qu'elle est séparée du mâle, elle jette par le fondement une autre eau qui vient de la semence du mâle, qui est blanche; ensuite elle jette ses graines ou œufs avec activité, ils en sortent (ces petits œufs) avec une humeur gluante qui les fait tenir où ils se trouvent posez; c'est pourquoi j'ai dit qu'il faut faire jetter les Papillons plûtôt sur des claïons de jonc ou sur des étoffes bien rases, que sur du papier ou du linge, parce qu'on auroit de la peine à les détacher sans les crever; on en vient pourtant à bout, en les laissant sur le linge, papier ou autre chose à laquelle ces graines se seront attachées; & quand il sera temps de les mettre couver, on les en détachera sans y mêler de poil; on se sert pour cela non pas d'un coûteau ou autre chose tranchante, mais d'un sol marqué, manié legerement pour ne les pas crever, & on met un grand drap tout autour pour recevoir celles qui s'écarteroient Si vous avez fait jetter aux Papillons leur graine sur des feüilles de Noyer, quatre heures après qu'elle est jettée, il faut frotter ces feüilles entre ses mains, & elle s'en détachera sans se casser; ou pour le mieux, faites bien secher la feüille afin de la réduire aisément en poudre, & d'avoir la graine seule & nette.

La graine, en sortant du Papillon, est blanche ou jaune, elle devient verdâtre dans la journée, puis rouge, & peu à peu elle prend ordinairement la couleur grise qu'elle conserve toûjours; la plus colorée de gris obscur est la plus belle, la plus vendable & la meilleure; c'est pourquoi j'ai dit de prendre des étoffes noires, pour que les Papillons qui jettent dessus donnent des graines plus tachetées. Les celadons sont encore plus estimées; & celles qui ne quittent point leur blancheur passent pour ne rien valoir.

Chaque femelle donne ordinairement trois cens & quelques graines, les unes plus, les autres moins, parce qu'il y en a qui meurent sans avoir tout rendu.

Les souris, les fourmis, les grillons, & tout insecte ou vermine, les poules & les moineaux sont encore plus avides des graines que des vers: les souris, les rats, les poules & les moineaux mangent aussi les papillons; les chiens & les chats ne mangent ni les uns ni les autres; il ne faut pourtant

tant pas les en laisser approcher, ils jetteroient & creveroient la graine.

Quand elle aura pris sa couleur naturelle, soit grisâtre ou autre, retirez-la de dessus la feüille de Noyer, étoffe, ou autre chose sur laquelle elle aura été renduë; faites tiédir du vin dans une écuelle, jettez-y vôtre graine, remuez-la, afin que tout ce qu'il y aura de leger ou d'impur, surnage, & que la graine pleine & pesante aille au fond; il ne faut pas que le vin soit trop chaud, ni que la graine y reste trop long-temps, de peur qu'elle n'en soit offensée; la graine qui coule à fond est celle qu'il faut garder; vous la tirerez de l'écuelle si-tôt qu'elle sera tant soit peu imbibée de vin, & vous la ferez secher à l'ombre entre deux linges bien propres & bien secs.

Pour la garder jusqu'au temps de la couvée suivante, il faut la mettre dans des boëtes ou layettes garnies de coton, qui ferment bien justes, qu'on mettra dans des coffres ou cabinets parmi des hardes, ou enveloppées dans de la panne ou des fourures; vous la laisserez en repos sans y toucher, dans un endroit qui ne soit ni trop chaud, ni froid, ni humide; car la chaleur la feroit éclôre avant le temps, le froid la morfonderoit & l'humidité la pourriroit. Au surplus, nous avons parlé ci-dessus du choix des Coucons pour la graine, nous avons dit la maniere de connoître la bonne, de la bien faire couver & de la renouveller quand il en est temps; & c'est ainsi que les Vers à soye se perpetuënt à l'infini dans les familles; venons maintenant à ce qu'ils nous donnent, c'est-à-dire la soye & le fleuret.

ARTICLE V.

Des soyes & fleurets.

Vos Coucons étans détachez huit ou dix jours après leur perfection, ainsi que nous l'avons dit ci-dessus, vous mettrez d'un côté tous les bons Coucons qui vous donneront la soye fine & déliée; & de l'autre côté, tous les Coucons doubles, & tous ceux qui sont ou foibles, ou grossiers & mal bâtis, parce que tous ces Coucons ne donnent que ce qu'on appelle soye grossiere, & elle passe néanmoins assez souvent au même prix que la fine, parce que ne s'en rencontrant guére que deux ou trois livres tout au plus sur vingt ou trente livres de soye déliée, le tireur mêle le tout; mais pour cela il doit avoir bien soin d'ôter des échevaux tout le fleuret qui s'y peut trouver.

Je suppose qu'on a ôté, comme je l'ai dit, tout le fleuret qui enveloppe les Coucons dont on veut tirer la soye fine.

Cela fait, tirez vôtre soye, ou aussi-tôt que les Coucons sont déramez, pour prévenir la sortie des papillons, ou à vôtre loisir si vous avez étouffé les Coucons.

Remarquez seulement que la soye des Coucons qui n'ont point été étouffez, est plus belle & plus lustrée; & il vaut mieux tirer la soye si-tôt que les Coucons sont détachez, parce qu'en les gardant, outre le danger qu'ils courent d'être brûlez, il y a toûjours quelque déchet, parce que la gomme de la soye qui est une liqueur que le Ver rend avec la soye, s'endurcit, se perd, & la rend pire & plus difficile à tirer.

Pour tirer la ſoye, faites faire dans un lieu à couvert de la pluie, un petit fourneau ſur lequel vous poſerez un baſſin, ou chaudron; l'un & l'autre, c'eſt-à-dire le fourneau & le baſſin, de la même largeur, & élevez d'environ deux pieds & demi, pour que le tireur de ſoye qui ſera aſſis contre, puiſſe l'embraſſer, porter ſes mains dans tout le chaudron, ramaſſer tous les bouts de Coucons & faire tout ce qu'il doit faire aux côtez du chaudron; il doit fermer ſi juſte, & être ſi bien plâtré de terre glaiſe avec le fourneau, qu'il n'en puiſſe ſortir ni chaleur ni fumée qui ne feroient que s'évaporer & incommoder le tireur; le fourneau aura une porte plus baſſe de dix poûces que le fond du chaudron, & elle en ſera éloignée en-dehors d'un pied, afin que toute la chaleur & la fumée ſe conſument dans le fourneau autour du fond du chaudron; on pourra laiſſer un petit trou au côté gauche du fourneau pour ſervir de cheminée, mais il faut que ce petit trou ſoit plus bas de trois poûces que le fond du chaudron, ce qui fera que la flamme roulera autour du chaudron ſans pouvoir en ſortir, & toute la chaleur & la fumée s'y conſommeront ſi bien, qu'il ne faudra qu'un bâton de Coudre ou une poignée de charbon pour tenir l'eau du chaudron dans la chaleur neceſſaire: on prétend que les baſſins de plomb rendent la ſoye plus claire que ceux de cuivre.

Le Dévidoir ou mêtier à tirer les ſoyes joindra ce fourneau à gauche; ce mêtier n'eſt qu'une eſpece de chaſſis compoſé de deux traiteaux joints par deux barres de bois qui vont de l'un à l'autre & en font un quarré long, dans le milieu duquel on poſe ſur les deux barres de traverſe un devidoir qu'on tournera avec une manivelle; ce mêtier ſera haut d'environ trois pieds, & le traiteau ou bout qui ſera contre le fourneau, ſera garni de deux petites verges de fer qui avanceront juſques ſur le milieu du chaudron un demi-pied au-deſſus; ces deux vergettes ſe termineront en tirebourre, & il y aura un trou rond au bout, afin que le tireur paſſe les bouts de la ſoye dans ce trou, pour être de-là portez en tournant ſur le devidoir, de la maniere que nous l'allons dire.

Le tireur aſſis devant ſon fourneau, ſon mêtier à côté, mettra une poignée ou deux de Coucons dans le chaudron quand l'eau ſera preſque boüillante; il ne doit pas les mettre ni plûtôt, ni plus tard; car ſi l'eau étoit ou boüillante, ou trop peu chaude, la gomme de ces Coucons ſe diſſoudroit, l'eau perceroit à travers de la ſoye, rempliroit le Coucon, & l'empêcheroit de tourner.

Enſuite le fileur moüillera bien ſes Coucons dans ſon chaudron, & en les battant fortement avec un petit balai ou une poignée de verges de bouleau ou de bruyeres liées enſemble, ſéches, uſées & coupées par le bout comme des vergettes, ſans s'impacienter de ce qu'ils n'iront pas au fond de l'eau; il les y remuëra fortement juſqu'à ce que les bouts tiennent au balai; alors prenant tous ces bouts dans ſa main, il les alongera d'une braſſée plus ou moins, tant que les brins de ſoye paroîtront unis & ſans mêlange de fleuret; il joindra huit ou dix de ces brins, ſelon qu'il voudra faire la ſoye fine ou forte (par exemple huit bouts ſuffiſent pour les ouvrages de rubanerie qui doivent être déliez; & pour les pannes, velours & étoffes, il en faut au moins douze, qui ne feront qu'un bout, qui ne ſera guére plus gros

qu'un cheveu : ce bout ſera conduit par le trou de la vergette dont nous avons parlé, ſur une bobine ou poulie qu'on aura placé ſur le traiteau du mêtier qui joindra le fourneau ; le bout de ſoye doit être croiſé ſur cette bobine, pour que la ſoye s'arrondiſſe ; de-là elle paſſera dans un anneau ou fil d'arçal attaché ſur le milieu d'un bâton élevé de terre de trois pieds & demi qui traverſera toute la largeur du mêtier entre la bobine & le devidoir ; & de cet anneau la ſoye ſera conduite ſur le devidoir, à une des barres duquel on l'attachera : un garçon un peu fort le tournera par la manivelle, rondement, également & le plus vîte qu'il pourra ; car le moins que les Coucons ſeront dans le chaudron, ſera le mieux, la ſoye en ſera mieux tirée, plus belle, plus luſtrée, & il s'en tirera davantage.

Il faut que la ſoye croiſe ſur le devidoir, parce qu'autrement la gomme dont elle eſt encore chargée, rendroit la ſoye tenace, cacheroit les bouts, ce qui donneroit du déchet & rendroit les échevaux très-difficiles à devider ; pour remedier à cela, & faire croiſer la ſoye ſur le devidoir, il faut auſſi que le bâton, auquel eſt attaqué l'anneau à travers duquel la ſoye paſſe entre la bobine & le devidoir, ait du jeu, & qu'il aille & vienne à meſure que le devidoir tourne : pour cela le bout de ce bâton paſſera dans le trou d'un petit pilier de bois fiché ſur une des barres du mêtier ; & vis-à-vis ſur l'autre barre du mêtier, attachez une poulie ſur laquelle il y aura une petite manivelle qui ſoûtiendra l'autre bout de vôtre bâton à anneau, auquel vous aurez fait exprès un trou un peu large pour y faire paſſer la manivelle de la poulie ; une corde qui reprendra à l'arbre du devidoir, fait tourner cette poulie, & ſa manivelle qui y ſera attachée fera auſſi aller & venir le bâton & l'anneau, & fera par conſequent croiſer la ſoye à meſure qu'on tournera le devidoir.

Pendant ce temps-là, pour que la ſoye ſoit filée également, le tireur doit être attentif à entretenir le bout de ſoye de la même groſſeur qu'il a été commencé, en jettant adroitement de nouveaux brins ſur ceux qui finiſſent, parce qu'ils ſont ou rompus, ou tout-à-fait devidez & le Ver dépoüillé ; ces nouveaux brins ſont bien-tôt pris & unis avec les autres. Pour qu'il y ait le moins qu'il ſe pourra de bouts rompus, le tireur nourrira bien ſon bout de ſoye, en y en mettant quelques brins de temps en temps, ſur-tout quand les Coucons tirent à fin ; il ôtera tout le fleuret des nouveaux Coucons qu'il jettera dans le chaudron, les laiſſera bien tremper avant de les joindre ; il aura toûjours les mains & le balai dans le chaudron pour détacher les bouts de fleuret & les peaux de Ver ou de féve qui romproient la ſoye ; & il jettera les Coucons qu'il trouvera percez du moindre trou, parce qu'ils donneroient quantité de bouts coupez, ils plongeroient dans l'eau & ne pourroient pas ſe devider ; il en eſt de même des Coucons dans leſquels le Ver eſt pourri, parce que la pourriture a ôté la gomme de la ſoye ; c'eſt cette gomme que le Ver y met, qui empêche l'air & l'eau de penetrer les Coucons, enſorte qu'ils reviennent toûjours au deſſus de l'eau dans le chaudron ; c'eſt pourquoi il faut ôter tous ceux qui vont au fond, parce qu'ils ſont ou percez ou pourris.

Le tireur fera ainſi ſes échevaux de la groſſeur qu'on voudra : il pourra même, s'il eſt habile, en faire deux à la fois, en tirant deux bouts de ſoye ;

c'eſt pour cela que nous avons dit de mettre deux vergettes de fer & deux anneaux. La journée ordinaire d'un tireur eſt de tirer trois livres de ſoye, & chaque écheveau ne doit pas peſer plus d'une livre, parce que s'ils étoient plus gros, ils ſeroient trop difficiles à tirer du devidoir, & ils le feroient ſouvent caſſer, à cauſe qu'il faut qu'ils ſechent deſſus ; car ſi on les en ôtoit avant que la ſoye ſoit parfaitement ſeche, elle perdroit beaucoup de ſon luſtre, demeureroit toûjours froiſſée, ſeroit très difficile à devider, & n'étant pas unie, il s'en perdroit beaucoup au devidage & au moulinage. Quand les Coucons ne ſe devident pas facilement, on augmente le feu ſous le chaudron, & on le diminuë quand la ſoye s'en retire aiſément : il faut avoir ſoin de tenir l'eau bien nette en l'écumant de temps en temps, & en la changeant quand elle eſt trop ſale.

Pendant que le tireur s'arrête, il faut, avec une groſſe épingle, ôter des échevaux tout le fleuret & les ordures qui peuvent avoir ſuivi le bout de ſoye ; on les retire bien plus aiſément quand elle eſt encore moüillée, que quand elle eſt ſéche, & elle conſerve mieux ſon luſtre.

Les bouts que le tireur ôte des Coucons, ſeront mis à part pour en faire les liens des échevaux ; il en faut huit du tirage de la journée à chaque écheveau, on en met deux ſur chacun avant de le tirer du devidoir, & les autres auſſi-tôt après qu'il en a été tiré & plié ; ces liens, quoique groſſiers, paſſent au même prix que la ſoye fine dont nous parlons. On dit que l'eau dans laquelle on a tiré les Coucons, ôte toutes ſortes de taches fraîchement faites ; il n'y a qu'à tremper le drap ou l'étoffe dans l'eau chaude, & l'y bien battre & frotter. On dit auſſi que cette même eau eſt excellente contre toutes ſortes de douleurs de jambes : elle ne ſe garde point ; mais on en fait toutes-fois-&-quantes qu'on en a beſoin, avec de la filoſelle ou des Coucons percez, ou même avec de la ſeconde écorce de Mûrier.

Pour tirer la ſoye groſſiere, c'eſt-à-dire celle des Coucons doubles, foibles, ou groſſiers & mal-bâtis, il n'y a qu'à mettre ſeize ou dix-huit brins à chaque bout ſans le faire croiſer, & il faut le nourrir & entretenir avec plus de ſoin, parce qu'ils ſe rompent plus ſouvent & ſont plus difficiles à tirer que ceux de ſoye fine.

Il ne faut pas même s'amuſer à vouloir tirer ceux que l'on verra n'être quaſi que de bourre, ni ceux qui ſeront extrêmement foibles ou au travers deſquels on diſtingue le Ver ; ce ſeroit une peine perduë que de vouloir tirer de la ſoye ſoit groſſiere ou fine de ces Coucons ; ainſi que de ceux qui ſont ou percez ou pourris : c'eſt pourquoi plûtôt que de les moüiller il faut les ouvrir avec des ciſeaux, en ôter les vers & les peaux, pour les donner à filer au fuſeau ou au roüet, & les employer comme nous le dirons des fleurets.

L'eau, de riviere pourvû qu'elle ſoit claire, eſt meilleûre pour le tirage de la ſoye, que celle de puit. Plus les Coucons ſont forts, plus l'eau doit être chaude ; il faut pourtant que le tireur ait de l'eau fraîche à côté de lui, pour en jetter ſur les Coucons, quand l'eau du chaudron ſera trop chaude ; il faut auſſi que le tireur ait ſoin d'en ôter avec un écumoir ou avec ſon balay tous les Vers qui corromproient l'eau : il eſt même bon de changer l'eau du chaudron deux ou trois fois le jour, afin que la ſoye en ſoit plus belle & plus luſtrée.

Ce décreuſement emporte toutes les couleurs des Coucons & fait toutes les

soyes blanches ; c'est la teinture qui leur donne ensuite telle couleur qu'on veut.

Celle qu'on tire sans feu & qu'on dévide sans faire boüillir le Coucon, s'appelle *soye-cruë* ; on en fait des gazes & autres étoffes : elle est beaucoup plus pure, pourvû qu'on ôte l'envelope exterieure du Coucon & la petite peau qui renferme le Ver ou la Féve ; il est défendu de mêler la soye cruë avec la *soye-cuite*, c'est-à-dire avec celle qu'on a fait boüillir pour la mieux dévider.

On fait avec la soye les Velours, Pannes, Gros-de-Tours ou de Naples, Poux de soye, Taffetas, Satins, Damas, Venitiennes, Tabis à fleurs, Brocards, Crêpes, Serge de soye (qui est une étoffe de soye croisée obliquement,) Rubans, Bas, Gans, &c. les étoffes toutes de soye comme Velours, Pannes, Gros-de-Tours, Satins, Damas & Taffetas, doivent avoir une demie aulne moins un vingt-quatriéme de largeur.

Les soyes de Messine sont les meilleures pour les étoffes pleines & unies, parce qu'elles prennent une belle teinture. Les soyes de Perse & de la Chine sont blanches & très-fines. Les plus belles soyes de Syrie sont celles de Luges, Souf & Billedun. On appelle soye *Grege* ou *en mutaße* celles qui sortent de dessus le Coucon & qui sont par pelottes comme le chanvre & le lin avant que d'être filez, on en trafique en balles. On appelle *Boures & Straßes* de soye, les grosses soyes qu'on fait passer souvent pour fines ; & on appelle *Soyes apprêtées* ou *Organsin de Boulogne* celles qui sont torses, apprêtées, bien conditionnées, & qui après avoir passé deux fois par le Moulin sont prêtes à mettre en teinture & en œuvre.

Soye d'Orient.

Il y en a en Orient une plante qui produit aussi la soye ; les feüilles de cette plante sont peu larges, hautes d'un pied & armées d'aiguillons semblables à ceux des Artichaux ; son fruit est une gousse qui ressemble à un Peroquet Verd ayant comme lui, pieds, queuë, & tête, avec de petits cercles jaunes qui figurent comme ses yeux ; cette gousse contient une matiere très-blanche & déliée ; on la fille & c'est la soye ; sa graine y est mêlée dans la gousse, on en a apporté en France par curiosité ; elle y a été deux ans à venir, & elle n'y a pas profité.

Soye de la Chine.

La soye qu'on recueille à la Chine est plus grossiere que la nôtre, parce qu'elle se fait à la Campagne dans les Champs mêmes, où sont les Muriers ; car on y a une si grande quantité de Vers, qu'on ne peut pas les faire travailler tous dans les Maisons. Quand les Vers sont éclos, les Chinois voyent combien un Mûrier en pourra nourrir, & selon ce qu'ils en jûgent, ils en font échaler : Cela fait, ils ne se mettent en peine que d'aller recueillir la soye, quand les Vers l'ont fabriquée. Les œufs ou graines sont beaucoup plus grands que ceux de ces Païs ci ; c'est une chose agréable à voir que leurs Mûriers, on croiroit de loin qu'ils portent des Abricots.

Des Fleurets.

On appelle la boure du Coucon *Fleuret*, parce que cette boure est la *fleur* du Ver, comme le Coucon en est le fruit.

Pour mettre tout à profit, on comprend parmi le fleuret, generalement tout ce qui ne peut pas, ou ne peut que très-difficilement être tiré en ſoye, comme reſtes de Coucons, boures, bouts rompus, Coucons percez ou pouris, reſte des liens.

On aſſemble tout cela; & après en avoir ôté tous les Vers & les ordures, on le laiſſe tremper pendant quatre jours dans de l'eau claire, qu'on a ſoin de renouveller tous les jours, afin que les fleurets y ſoient plûtôt blanchis; ils s'amolliſſent dans l'eau, parce qu'elle diſſoud la gomme; enſuite on fait boüillir le tout enſemble dans un chaudron plein d'eau de leſſive, claire, coulée & nette de cendres, & cela pendant une demie heure, juſqu'à ce que la gomme qui rendoit les Coucons rudes comme du parchemin, ſoit tout-à-fait ôtée; on lavera ces fleurets à la riviere, & quand ils ſeront ſecs, on n'aura plus qu'à les filer comme de la laine au fuſeau ou au roüet, ou bien on les fera carder pour être filez plus facilement.

On mêle ſi on veut le fleuret avec la ſoye ou la laine; on en fait des étoffes, des paſſemens, des rubans qu'on appelle Padouës.

Si ces fleurets ſont filez fort fin, on en poura faire des étoffes auſſi fines que celle des ſoyes tirées au métier: d'autres en font des ſoyes à coudre auſſi luſtrées que les ſoyes fines; mais les étoffes de fleuret n'approchent pas du luſtre de celles de ſoye. Les Coucons qu'on a ouverts ſont les meilleurs de tous les fleurets; c'eſt d'eux principalement que ſe font les veritables oüattes, il y a plus de profit qu'à les filer, quoiqu'ils ſoient les plus faciles à filer.

Les fleurets coutent beaucoup plus à filer & valent plus de la moitié moins que la ſoye tirée au métier; une femme ne peut filer que quatre onces de fleuret au plus par jour, au-lieu qu'un bon tireur tire au métier juſqu'à quatre livres de ſoye; & ſi le fleuret vaut quatre francs, la ſoye en vaudra dix; d'ailleurs en décraſſant le fleuret avec de la leſſive, la diminution eſt plus grande que celle des Coucons dans le chaudron; c'eſt pourquoi il ne faut mettre en fleuret que ce qu'on ne pourra pas tirer en ſoye groſſiere ou fine.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

CONTENANT L'Interieur & la Baſſe-cour de la Maiſon Ruſtique.

LIVRE SIXIE'ME.

Commerce & débit, uſages & qualitez de tout ce qui ſe tire de la Baſſe-Cour.

CHAPITRE PREMIER.

Commerce & débit de tout ce qui ſe tire de la Baſſe-Cour.

NOUS ne parlerons point encore ici des fruits, des grains ni de tout ce qui ſe tire des Jardins, Terres labourables, Prez ou Bois; à la fin de chaque Livre de cet ouvrage, qui traitera de ces differentes eſpeces de biens, nous parlerons du débit de ce qui en provient : Il n'eſt donc ici queſtion que de ce que produit la Baſſe-Cour; c'eſt-à-dire du Commerce & débit de ce qu'on en peut tirer : 1°. De la Volaille. 2°. Des Bêtes à laîne. 3°. Des Bêtes à cornes. 4°. Des Cochons & des Chévres. 5°. Du laitage. 6°. Des Chevaux. 7°. Des Mouches à miel, miel & cire, & des Vers à ſoye, Soyes & Fleurets.

Le débit des danrées & le commerce de la Baſſe-Cour eſt le principal du ménage des Champs : Au point qu'un bon Fermier trouve dans ſa Baſſe-cour dequoi payer le Roy & ſon Proprietaire, & dequoi entretenir ſa maiſon ; en ſorte qu'il profite abſolument du reſte de ſa Ferme. Outre les profits journaliers qu'une bonne ménagere ſçait ſe faire de la volaille & du reſte du détail de ſa Baſſe-cour, le commerce des beſtiaux eſt ſeul plus important que les autres, & ç'a été de tous temps le plus enrichiſſant, de même que les Païs de pâturages ſont les plus opulans : Une Ménagerie bien conduite eſt un tréſor vivant, une mine qui renaît tous les jours ; mais auſſi il faut que le Chef de nôtre Maiſon Ruſtique ſoit aſſez aiſé, ou qu'il prenne aſſez bien ſes meſures, pour qu'il puiſſe non ſeulement fournir aux charges & aux dépenſes ; mais encore attendre les ſaiſons, les occaſions & les années favorables pour ſon Commerce, & pour le débit de ſes danrées : Il s'y trouve quelquefois en avance pour quelque temps, mais il retire bien-tôt ſon argent au double.

Il s'appliquera à connoître quelle eſt l'eſpece des differents produits de la Baſſe-cour, dont il aura mieux le débouchement, & il reglera ſon Commerce de chaque eſpece ſur le plus ou le moins du débit qu'il ſera a portée d'en avoir. Par exemple, s'il eſt près de quelque ville, ou lieu d'où il puiſſe tirer un grand profit de Cochons de lait, de Veaux, d'Agneaux, de Beurre & de Lait, il s'attachera à avoir & à débiter le plus qu'il pourra avoir de ces eſpeces ; au contraire, il élevera ſes volailles & ſes beſtiaux pour faire de groſſes nourritures, & il tendra plûtôt aux fromages, que de ne pas tirer tout le profit poſſible de ſes Beures & de ſes Laits.

Commerce de la Volaille.

Les Cocqs, Poules, Poulets, Poulardes & Chapons ; les Dindons, Dindes & Dindonneaux ; les Canards, Cannes & Cannetons ; les Pigeons, les Faiſands, les Cailles, les Cignes, les Paons, les Oyes, &c. font un profit conſidérable ; c'eſt un ſecours tout preſent pour la Maiſon ; c'eſt de l'argent comptant quand on les porte à chacun des Marchez des lieux circonvoiſins, & il y a quantité de Poulaillers & de Pourvoyeurs qui les viennent chercher juſqu'à trente & quarante lieuës de Paris.

On commerce de la chair des volailles, des petits qu'elles donnent, & même de leur duvet & de leurs plumes. Les œufs que la plûpart donnent ſont auſſi de défaite.

1°. On vend les Poulets depuis le commencement du Printemps juſqu'au mois d'Octobre, parce qu'on a ſoin de mettre les Poules couver de bonne heure, & elles ſe ſuccédent les unes aux autres.

Les Dindonneaux ſuivent de près les Poulets de grain, & le débit en eſt bon aux mois d'Avril & de Juin, parce qu'ils ſont encore chers,

Les Poulardes ſuccédent depuis le mois d'Aouſt juſqu'en Mars : Enſuite viennent les Chapons, les Dindes & Dindons, depuis l'Automne juſqu'au Printemps.

Les Oyſons ſe vendent pendant les mois d'Aouſt & de Septembre, & à la fin de Septembre commence la vente des Oyes, qui dure juſqu'au Carême.

Les Canards viennent dans le même temps & ſont bons juſqu'au mois de Mars.

Quant

Quant aux Pigeons le commerce & le débit en sont très-considerables, parce qu'ils en fourniſſent toute l'année beaucoup, & sont de tous Païs, à cauſe des Marchez fréquens & des Pourvoyeurs qui les vont chercher au-loin, ce qui fait qu'il n'en reſte au Maître qu'autant qu'il juge à propos d'en garder pour ſa Maiſon & pour l'entretien de ſon Coulombier. Je n'entends pas parler des Pigeons privez ou curieux, dont quelques Particuliers ſe mêlent de faire métier dans les Villes : Il y a plus de curioſité à cela que de profit; il s'agit donc des Pigeons de Coulombier dont il faut que la Maiſon de Campagne ſoit bien fournie : La premiere volée de ces Pigeons eſt au mois de Mars, plus ou moins avant dans ce mois, ſelon qu'il a fait chaud, & que les Pigeons ont été bien nourris & entretenus proprement & chaudement : Ils font une ſeconde volée en Automne, enſorte qu'on a des Pigeons à vendre depuis le mois de Mars juſque ſur la fin de l'année; mais c'eſt aux mois de Mars & de Septembre que le débit en eſt meilleur à cauſe de leur tendreté. Il y a des gens qui au-lieu de vendre leurs Pigeons, afferment leur Coulombier à l'argent ou à croît, c'eſt-à-dire moïennant telle part dans les Pigeons qui en proviendront par an, ou bien encore à la charge d'en rendre tel nombre de pairs de Pigeons à fortfait.

Les Faiſandeaux ſont bons à vendre au mois d'Avril, & durent environ deux mois. Les Faiſans ſe vendent depuis le mois d'Aouſt juſqu'au Carême, & pour cela on les engraiſſe comme nous l'avons dit au Chapitre de la Faiſanderie. Nous avons auſſi parlé ailleurs de la maniere de nourrir des Perdrix, des Cailles & quantité d'autres oyſeaux, c'eſt pourquoi nous n'en dirons rien ici.

II. Quoique la chair de la volaille ſoit le principal du profit qu'on en tire, il faut auſſi ſçavoir en ménager les œufs, & mettre à profit juſqu'au duvet & aux plumes : nous parlerons des œufs à l'Article du commerce du lait, du beurre & du fromage.

Quant aux duvets & aux plumes, le duvet des Oyes & des Oyſons eſt ce qui en eſt le plus cher : on appelle duvet, les petites plumes fines d'auprès de la chair, & celle des Oyes & Oyſons ſont plus fines & plus douces qu'aucunes autres; on en fait des lits, on en remplit des quarreaux, des ſieges de carroſſe & des couſſins; on ſe ſert auſſi pour cet effet des plumes de Canards ſauvages ou privez, ſouvent même on les mêle avec celles d'Oyes. Les groſſes plumes d'Oye ſervent pour écrire; celles de Hollande ſont plus eſtimées que celles de France, de même que le duvet qui vient d'Allemagne paſſe pour plus fin. On fait des balais avec les grandes plumes de Poulets d'Inde; & le menu Peuple, pour ne rien perdre, fait des lits de plumes de celles des Poules, Cocqs & Pigeons.

On vend auſſi les plumes de Cignes pour écrire, & leurs peaux ſont d'un bon débit, à cauſe de leur grande blancheur; & de leur duvet qui eſt très-fin & très-chaud, on en fait des houpes à poudrer, des fourures de manteaux de lits, de veſtes, &c.

Commerce des Bêtes à laine.

Il conſiſte d'abord à avoir un Troupeau qui donne des Agneaux qu'on vend ou qu'on éleve; des toiſons, du lait, de la graiſſe, des peaux dont on fait un grand commerce, des Moutons & Brebis qu'on engraiſſe pour ven-

dre ou tuer quand on veut : nous avons parlé de tout cela au Chapitre des Bêtes à laine.

Outre ces profits ordinaires & domeſtiques, on donne encore une partie de ſes Brebis à Cheptel ; celui qui les prend, en rend à la fin du Bail autant qu'on lui en a donné ; & pendant la durée du Bail, le Bailleur & lui partagent par moitié tout ce qui en vient d'Agneaux, Moutons, Brebis & laines.

Ceux qui ont de l'argent comptant, pour le faire profiter & en tirer un bon revenu qui n'eſt point uſuraire, peuvent ſe mêler du commerce des troupeaux à moitié ; on y fait ſon compte en fort peu de temps : c'eſt le commerce le plus uſité, & où l'on gagne le plus à la Campagne.

Pour le commencer, il faut acheter des Bêtes à laine au loin, pour en avoir bon marché ; & pour cela prendre avec ſoi un Berger ou autre perſonne fidele qui s'y connoiſſe. Chaque bête ne coûte quelquefois que cinquante ſols, & au plus trois livres ou trois livres dix ſols.

Avant de faire l'achat, il faut s'aſſûrer de Laboureurs & Fermiers pour prendre vos Troupeaux à moitié de croît, & faire enſorte qu'ils ſoient dans de bons pâturages : & ſi l'on trouve des Fermes où il n'y ait point de Troupeaux, l'on peut compoſer avec les Proprietaires ou Fermiers, pour les pâturages & conſommations de leurs pailles & fourages, dont ils ont les fumiers ; & y mettre vôtre Troupeau avec un Berger pendant le temps que l'on convient.

Il faut donc obſerver dans ce commerce.

1°. Que les Troupeaux ſont ordinairement compoſez de cent ou cent vingt bêtes, avec quatre Beliers au plus.

2°. Que ces Troupeaux ſe donnent à moitié ordinairement pour trois ou ſix ans.

3°. Que les Laboureurs qui les prennent à moitié, s'obligent de nourrir le Berger, même de payer ſes gages, ou moitié, ſelon la convention qu'on fait avec eux.

4°. Le Proprietaire du Troupeau, doit de temps en temps donner la piece aux Bergers pour qu'ils en ayent bien ſoin, & qu'il ne ſouffre point de la négligence ou de la malice qui eſt à craindre dans la plûpart des Paſtres.

Et pour faire voir que ce commerce eſt d'un bon rapport, & que bien des gens s'en mêleroient s'ils en avoient connoiſſance, il faut préſuppoſer qu'un Troupeau de deux cens bêtes coûtera environ ſix cens livres, à trois livres chaque bête : on donnera ce Troupeau à moitié de croît & profit à un Fermier : on aura donc pour profit les Agneaux, les Laines & les Moutons. Suppoſons que ce Troupeau rapporte par année au moins cent Agneaux, à trois livres la piece ; de trois cens livres, c'eſt pour la moitié du Proprietaire cent cinquante livres : & ſuppoſé qu'il y ait un cent de laines, que l'on vend ordinairement cent francs ou cent vingt livres ; c'eſt pour moitié ſoixante livres au plus, & au moins cinquante livres ; de ſorte que ſur ce pied (qui eſt au plus bas) ce ſeroit deux cens livres au moins par an pour le Proprietaire, ſans les Moutons. On voit donc clairement qu'au bout de trois ans, l'on eſt rembourſé du prix du Troupeau, & il vous reſte toûjours. Quand d'ailleurs l'on ne vend pas les Agneaux, on les éleve, & au

bout de trois ans, l'on a un Troupeau nouveau.

Quand les Moutons ſont gras & qu'on s'en veut défaire, ils ſe vendent depuis quatorze juſqu'a dix-huit ou vingt livres la paire lorſqu'ils ſont bons.

Quand on veut engraiſſer le Troupeau pour le vendre à des Bouchers, l'on cherche à le mettre, comme il eſt ci-devant dit, dans une Ferme où il n'y en a point ; & étant convenu avec le Proprietaire ou Fermier, pour l'herbage & affourage de vos Moutons, l'on en fait quelquefois deux graiſſes, que vous vendez comme deſſus.

Dans ce commerce de Troupeaux, il n'y a à craindre pour le Proprietaire que la mortalité, dont les Fermiers à qui on les donne ne ſont point tenus, pourvû qu'il n'y ait point de leur faute & négligence, car en ce cas ils en ſont reſponſables ; ſinon, ils ne ſont obligez que de rendre les peaux des bêtes mortes au Proprietaire : & comme quelquefois cette mortalité & malefice arrivent aux Troupeaux par la malice & méchanceté des Bergers qui les gardent, il faut, comme je viens de le dire, que le Proprietaire du Troupeau ne manque pas, en viſitant ſes Troupeaux, de donner de temps en temps la piece au Berger, afin de lui ôter tout mauvais deſſein, & l'obliger par là à les panſer plus exactement, ſoigner aux maux qui leur arrivent, & les bien garder & heberger.

On convient ordinairement par le Bail à Cheptel, que le nombre des Beſtiaux que l'on a d'abord donné à Cheptel, ſera remplacé par les nouveaux venus ; enſorte que le Maître & le Fermier ne partagent que le ſurplus ; & c'eſt proprement là ce qu'on appelle le *Croît* ; car le croît eſt la multiplication des Beſtiaux qui font le profit du Bail.

Les Troupeaux ſont auſſi d'un grand profit aux Laboureurs qui les prennent à moitié, parce qu'ils font des fumiers de la conſommation de leurs pailles & fourages, pour fumer leurs terres ; & outre cela, ils ont la moitié des Agneaux, des Laines & des Moutons.

Il eſt bon de ſçavoir au ſurplus, que celui qui donne le Troupeau à moitié, doit prendre pour ſa ſûreté un billet ou reconnoiſſance du Propriétaire de la Ferme où on le met, comme il y conſent, & qu'il eſt à moitié ; car ſans cela, ſi le Maître du bien vient à ſaiſir les effets de ſa Ferme, il excluera le Proprietaire des Beſtiaux, en vertu de ſon privilege de Bailleur de fond, dont le Fermier pourroit auſſi ſe ſervir par colluſion avec ſon Maître ; car le Troupeau ſe trouvant ſaiſi, il eſt toûjours reputé appartenir au Fermier entierement.

Il eſt même à propos d'avoir un Bail bien autentique des Beſtiaux que vous donnerez à Cheptel, afin que ni les creanciers du preneur, ni les Collecteurs pour la Taille, ni le Proprietaire de la Ferme pour ſes Redevances, ne puiſſent pas, en vertu du Privilege qu'ils auroient ſur tout ce qui eſt dans la Ferme, s'emparer de vos profits, ou même de vos propres bêtes : pour cela, il faut que le Bail en ſoit paſſé pardevant Notaires, qu'il ſoit publié à l'iſſuë de la Meſſe Parroiſſiale du domicile du preneur, & qu'il ſoit enregiſtré au Greffe de l'Election d'où dépend ſa demeure.

Il y a encore une autre eſpece très-fructueuſe de commerce de Bêtes à laine : elle eſt fort en vogue dans les endroits fertils en bled, parce qu'après la moiſſon, ce Bétail y trouve dequoi glaner. Dans le mois de May ou de Juin, on achete aux Foires ou aux Marchez tel nombre de ces Bêtes qu'on

juge à propos ; on les mene paître dans les terres après la levée des grains ; c'eſt la nourriture qui les engraiſſe le plus, & au bout de trois mois elles ſe trouvent en état d'être venduës graſſes, ſans qu'il en ait coûté qu'un peu de ſoin, comme nous l'avons dit au Chapitre des Bêtes à laine : ceux qui entendent ce commerce, y font tous les ans un gain conſiderable, dans l'eſpace d'environ quatre mois.

Commerce des Bêtes à cornes.

Il eſt conſiderable, en ce que les Bœufs rendent des grands & longs ſervices, au labour & au charroi ; après quoi on les vend encore fort cher quand on les a engraiſſez, ou on les tuë, & on tire profit de leur chair, de leur graiſſe, de leur peau, de leurs cornes, &c.

Les Vaches font plus de profit par leur lait & leur fecondité, que par leur ſervice, quoiqu'on les faſſe quelquefois tirer comme les Bœufs, & qu'on les vende auſſi quand on les a engraiſſées.

Le temps où ce Bétail eſt plus gras & de meilleur débit, eſt ordinairement à la fin de l'Automne, il faut attendre le moins qu'on peut à les vendre en Hyver.

Les Veaux ſont fort cher en cette ſaiſon, quoiqu'il n'y ait pas beaucoup de ménage à faire vêler les Vaches dans ce temps.

On fait auſſi argent des peaux de Bœufs & de Vaches, & on vend juſqu'à leurs cornes, parce qu'elles ſervent à differents uſages, ſurtout aux Ouvriers qui travaillent en cornes, comme Peigners, Tabletiers, aux Corroyeurs, aux Taneurs & autres ; on en fait auſſi de la colle-forte.

Quand on eſt à portée de commercer en bêtes à Cornes, on les achete maigres ſur la fin de May pour les engraiſſer, ſoit dans les pâturages ou autrement, comme nous l'avons dit au Chapitre des Bêtes à Cornes, & on les revend enſuite : quand on ſe connoît en Bœufs & en Vaches, il y a beaucoup de profit à faire à ce commerce : nous avons enſeigné au même Chapitre ce qui peut faciliter la connoiſſance de la bonté de ces Beſtiaux.

On donne auſſi les Vaches à Cheptel comme les Brebis, mais à des conditions differentes.

Le revenu des Vaches qu'on donne à loyer eſt pourtant auſſi fort conſiderable ; car une Vache qui coûtera peut-être quarante-cinq livres, ce qui ne feroit que quatante-cinq ſols d'interêt par an, ſe louëra depuis ſix juſqu'à huit livres par année, & outre cela l'on retient ſouvent le premier Veau ; mais auſſi il y a à craindre la mortalité des Vaches qui tombe ſur le Proprietaire ou Bailleur ; & le Preneur qui n'y participe point, a tous les profits de la Vache qui n'eſt point à lui ; c'eſt pourquoi le hazard contrebalance le revenu pour le Proprietaire, & met l'égalité entre lui & le Fermier, ce qui rend ce trafic licite & très-ordinaire.

Ceux qui veulent s'en mêler, doivent aller acheter des Vaches aux Foires éloignées, parce qu'ils les y trouvent à bon prix. L'achat étant fait, on les donne à loyer pour trois ou ſix ans, pour cinq, ſix ou huit livres par an, eu égard à la bonté des Vaches, à la charge par le Preneur de les nourrir, loger & héberger ; & à la fin du Bail les rendre ſaines & en bon état : le Bailleur retient aſſez ſouvent le premier Veau, & la clauſe ordi-

naire du Bail ſur la mort de la Vache, eſt que ſi elle vient à mourir par la négligence ou par la faute du Preneur ou de ſes gens, il en payera la valeur ; au lieu qu'il en ſera déchargé ſi elle meurt de ſa mort naturelle, pourvû qu'il le faſſe certifier par gens dignes de foi. On ſtipule auſſi par le Bail, que les Vaches ne ſeront point employées au labourage ni au charroi : on donne auſſi les Bœufs à Cheptel.

Pour que celui qui donne des Vaches à loyer ne coure point de riſque de les perdre ou d'être exclu du privilege qu'il a pour ſes loyers, ſoit par le Proprietaire de la Ferme, ou par le Roi pour la Taille du Fermier ; il faut que le Bailleur de Vaches à loyer prenne les mêmes précautions que pour les Baux des Brebis, c'eſt-à-dire qu'il ſe faſſe faire un Bail pardevant Notaires, contenant le nombre & le poil de ſes Vaches, qu'il faſſe publier ce Bail au Prône de la Paroiſſe du Preneur, & qu'il le faſſe enregiſtrer au Greffe de l'Election dans laquelle eſt cette Paroiſſe.

Du Commerce des Cochons, & des Chévres & Boucs.

Le temps de vendre les Cochons gras eſt à la fin de l'Automne ; au ſurplus nous avons expliqué au Chapitre des Cochons, tous les profits qu'on en peut tirer, & le temps & les manieres de les engraiſſer ; ainſi pour en bien entendre le commerce & le débit, il n'y a qu'à pratiquer ce qui a été dit dans ce Chapitre.

Il en eſt de même du commerce des Boucs & Chévres ; le Chapitre qui parle de ces Animaux, en explique tous les profits.

Du débit des œufs, du lait, du beurre & du fromage.

En parlant des differentes eſpeces de Volailles, nous avons marqué quels ſont les œufs bons à manger ; & en parlant des Beſtiaux, nous avons dit qui ſont ceux qui donnent de bon lait, quel en eſt l'uſage & les differentes eſpeces de fromages qu'on en fait. Nous avons auſſi enſeigné differentes manieres d'en faire ; & enfin nous avons appris la maniere de conſerver les œufs, fromages & le beurre, ſoit ſalé, ſoit fondu ; ainſi il ne nous reſte plus qu'à dire qu'il faut amaſſer le plus qu'on peut toutes ces danrées, pour le temps où elles ſe vendent plus cherement, qui eſt depuis le mois de Novembre juſqu'au mois de Mars. On fait ſes proviſions de beurre, ſoit ſalé, ſoit fondu, dans le mois de May, ou du moins dans le mois de Septembre, parce que dans ces deux ſaiſons il eſt à meilleur marché & meilleur ; on le garde pour le vendre l'Hyver ou en Carême, de même que les fromages ; ſouvent même les Coquetiers & les Beurriers viennent enlever les œufs & les beurres des Campagnes. Le lait d'âneſſe eſt d'un aſſez bon débit pour bien des malades, pour la goute, pour la poitrine, &c. comme nous le dirons au Chapitre ſuivant ; c'eſt pourquoi on loüe ſes âneſſes au mois, ou autrement, à ceux qui en prennent le lait. On débite auſſi le lait de Chévre, le lait de Brebis, de Chameau & autres, ſuivant qu'ils ſont en uſage dans le Païs ; au reſte, voyez ce qui ſera dit dans le Chapitre ſuivant, au mot *Lait*.

Du Commerce des Chevaux.

Comme nous parlons ici d'un bon ménager de Campagne, & non pas d'un Maquignon, nous laiſſons au dernier tout ce qui regarde l'adreſſe de ſon Art, comme de commercer des Chevaux uſez & vicieux, de cacher les défauts des uns, de vendre les autres pour ce qu'ils ne ſont point.

Le profit ordinaire à la Campagne, en fait de Chevaux, eſt d'avoir le plus qu'on peut, des jeunes Poulains de ſes Cavales; on les éleve juſqu'à l'âge d'environ trois ans; on s'en défait après qu'on a commencé à les faire au trait & à la ſelle, comme nous l'avons dit ailleurs.

Ceux qui s'entendent mieux en Chevaux, achetent des Poulains de trois ans, de belle venuë, les nourriſſent bien, achevent de les faire, les font travailler avec ménagement; & quand ils ont ainſi atteint l'âge de cinq ou ſix ans, ils les vendent à plus haut prix, & rachetent à bas prix des jeunes Poulains qu'ils gouvernent & vendent à cinq ou ſix ans, comme les premiers. Par-là ils ont dequoi faire tout l'ouvrage de la maiſon, & font un profit aſſez conſiderable en vendant comme Chevaux faits & jeunes, ce qu'ils ont acheté peu de choſes.

D'autres achetent des Chevaux maigres de fatigue ou autrement, mais ſans vices; ils les traitent, les nourriſſent bien, les ménagent au travail; puis quand ils leur ont rendu quelques ſervices & qu'ils ont pris un bon corps, ils les revendent aux Marchez aux ſaiſons & aux lieux les plus heureux, ſoit à cauſe de la proximité des Païs de guerre, ou du paſſage des troupes, du travail des Champs, ou autrement.

Si l'on a le malheur de perdre quelque Cheval avant qu'on ait pû le vendre, on retire toûjours quelque argent de ſa peau, comme nous le dirons à l'Article ſuivant.

Le crin de Cheval ſert auſſi à pluſieurs uſages: on en fait des ſommiers, des matelats, des ſelles, des chaiſes, des bourſes, des boutons, des cordons de chapeau, des haires, &c.

Commerce & débit des Cuirs.

C'eſt un des plus lucratifs qu'il y ait en France, parce qu'il n'y a pas aſſez de cuirs pour la grande conſommation qui s'y en fait: en Provence principalement, en Languedoc, on ne tuë preſque point de bœufs; & ce ſont les Etrangers qui nous fourniſſent de cuirs, eux qui tirent de nous preſque toutes les autres choſes. Toutes ſortes de peaux ſont donc d'un bon débit en France, ſoit Chevaux, Poulains, Bœufs, Vache, Veau ou Mouton, Bouc, Chévre, même peaux d'Anes & de Truyes: on en fait les bottes, bottines, ſouliers & pantoufles, tant d'hommes que de femmes, des couvertures de caroſſes, de meubles, de livres, du maroquin, du chagrin, de la baſane, du parchemin, du velin, &c.

Les Cuirs de *Hongrie* ſont de peaux de Cheval; ceux de *Ruſſie*, qu'on appelle par corruption Cuirs de *Rouſſie*, & qui nous viennent de Pologne & de Moſcovie, ſont de Vache; ceux de Maroc ou Marroquins, de Mouton: il y a auſſi des Marchands de Maroquins de Vaches de Ruſſie, & Moutons de Limoge qui n'ont point de grain.

On appelle *Cuirs verds*, les Cuirs qui n'ont aucune préparation, & tels qu'ils ſortent de deſſus le corps de la bête. Il faut prendre garde que ceux

qui l'ont égorgée n'en ayent point troué ou coutelé la peau ; cela diminuë conſidérablement le prix de celles de Pœufs & de Vaches. Il faut qu'elles ſoient bien ſéchées au Soleil, quand on les veut garder ; car ſi elles n'étoient qu'à moitié ſéches, elles ſeroient en danger de ſe pourrir. En Barbarie, d'où l'on tire beaucoup de Cuirs pour la France, les Maures les vendent à la piece & non au poids, ainſi qu'on le pratique en France & autres Climats plus humides, afin d'en tirer plus d'argent.

Nous avons pluſieurs ſortes de Marchands de Cuirs, & ils ſont tous obligez de les porter à la Halle aux Cuirs. Le *Taneur* vend les gros Cuirs paſſez à la Tannerie : pour cela ayant pris les peaux du Boucher, il les met boire un certain temps à la Riviere, les rabat ou les jette dans les Pleins, en ôte le poil, les écharne & les quioſſe, c'eſt-à-dire les nettoye, leur donne le tan, les met à l'eſſui, & les met en état de paſſer entre les mains du Corroyeur : le tan, qui ſert pour la premiere préparation des Cuirs & pour en faire tomber le poil ou la bourre, eſt une poudre menuë qu'on fait d'écorces de jeunes Chênes, battuës dans de gros mortiers par la force des roues d'un Moulin à tan. Le *Corroyeur* prend les Cuirs du Taneur, il les travaille, les foule, les engraiſſe pour les rendre plus maniables, & leur donne toutes les façons neceſſaires pour qu'ils puiſſent ſervir aux Cordoniers & autres qui les mettent en œuvre. Le *Mégiſſier* prépare & teint les peaux blanches & délicates qui n'ont pas beſoin d'être paſſées par le tan, comme peaux de Mouton & Brebis & les menuës peaux qui paſſent en Mégie ; il en fait tomber le poil ou la laine, & les rend propres aux Manufactures & aux autres Ouvrages, comme gants, bourſes, parchemin, &c. Il prépare auſſi les fourures, comme chiens, chats, &c. Il fait tomber les poils de la peau avec de l'alun, qui eſt un ſel foſſile, dont la proprieté eſt de reſtraindre, de ronger, & ſans lequel on ne ſçauroit guére teindre ni enluminer les peaux ni les étoffes. Le *Peaucier* vend ou prépare des peaux de Moutons de toutes couleurs, des peaux pour faire des gands ou autres uſages, qu'il vend aux Relieurs, Gantiers, &c. des peaux de Truie pour couvrir des coffres & des livres d'Egliſe, &c. Les Peauciers ſont differens des Foureurs, des Mégiſſiers, des Taneurs & des Corroyeurs, en ce qu'ils font differentes préparations des peaux.

Le *Cuir boüilli* eſt une préparation de Cuir qui n'appartient, par les Reglemens de Police, qu'aux Gaîniers & Fourreliers qui font boüillir le cuir avec pluſieurs gommes, réſines & colles, dont ils font un ſecret entre eux.

Le *Marroquin* eſt une peau de Bouc ou de Chévre, de Vache de Ruſſie ou de Mouton, paſſée en confit & en galles, que le Corroyeur travaille enſuite ; le confit eſt une ſorte de cave où l'on met confire les peaux de Mouton, de Bouc, de Liévre, &c. & les noix de gale ſervent pour les teindre ; le Marroquin de Bouc ou Chévre eſt le meilleur, d'autant que les autres n'ont point de grain : le Marroquin ſert à faire des bottes, des ſouliers & les plus belles relieures ; il y en a de noir, de rouge, de jaune & de bleu : pour en faire, on nous apporte du Nord quantité de peaux de Boucs, preuve qu'il eſt de l'Economie d'en nourrir : on appelle Marroquin du Levant ou de Barbarie, les peaux de Bouc qui viennent d'Afrique, & qu'on paſſe en noir à Roüen ; & on appelle du Marroquin *bronzé*, celui qui n'eſt point grenu, qui eſt noir, & dont on fait des ſouliers de deüil : on dit auſſi du Veau bronzé, quand il eſt paſſé en noir.

Le *Cordoüan*, dont on fait le deſſus des ſouliers, eſt un cuir de Bouc ou de Chévre, paſſé en tan ; ce qui le diſtingue du Maroquin qui eſt paſſé en gale.

Le *Chagrin*, qui eſt un cuir dont on couvre des Livres, des petits coffres, & qui ſert à faire des Etuits, des Tablettes, &c. ſe fait de peau de Cheval, d'âne, ou de Mulet : on n'y employe que le derriere de la bête ; celui de l'âne a le plus beau grain & paſſe pour le meilleur & le plus fin. C'eſt avec des grains de Moutarde qu'on preſſe deſſus, qu'on y fait paroître ce beau grain qui le fait eſtimer.

La *Baſane*, eſt une peau de Mouton paſſée ſimplement par le tan & non en mégie, qui ſert ſans autre préparation à couvrir des Livres, des Pantoufles, &c.

Le *Parchemin*, eſt une peau de Mouton, de Bélier ou de Chévre paſſée en mégie, bien raclée avec des fers par le Parcheminier, qui l'étend pour cela ſur ſa herſe, & l'arrête avec le Clan ; on paſſe les parchemins en chaux, & ils ſervent à écrire, à faire des Eventails, à couvrir des Livres, &c. Le Parchemin *Vierge*, eſt fait de la peau d'un Agneau mort-né ; & le parchemin *en Coſſe* eſt la peau telle que le Parcheminier la reçoit du Mégiſſier.

Le *Velin*, eſt une peau de Veau paſſée en mégie & raturée comme le parchemin ordinaire, mais qui eſt plus délicate & plus unie.

La *Bourre*, qui eſt le poil de pluſieurs animaux, comme Bœufs, Vaches, Chévres, Cerfs, &c. ſert à garnir des chaiſes, des ſelles, tabourets, &c. Les Tanneurs la vendent aux Bourreliers : la Bourre laniſſe eſt la laine qui ſe tire des draps quand on les prépare avec le chardon de Bonnetier.

On en fait des Matelats de même que les Tanneurs & les Corroyeurs font les mottes à brûler avec le vieux tan & les raclures des cuirs qui paſſent par leurs mains. Ainſi on fait argent ou profit de tout, quand on entend bien le ménage.

Au reſte j'ai expliqué les autres uſages auſquels le poil & les peaux de Chévres, & generalement tout ce qu'on tire de ſa Baſſe-cour, pouvoit être employé ; & j'en ai marqué le détail, à meſure que la matiere s'en eſt preſentée ; il n'y a qu'à en voir les articles.

Du débit du miel, de la Cire & des Eſſains.

Il y a de grands profits à faire ſur ces trois choſes, d'autant qu'il n'en coûte que quelque ſoins ſans la moindre dépenſe.

1°. Les Eſſains qui en ſont le profit le moins apparent, multiplient beaucoup, & on les vend à bon compte, ſur tout quand on entend bien le gouvernement des Abeilles, comme nous l'avons expliqué ci-devant, & qu'on s'en fait un nom. Dans certains Païs il y a des gens qui ne font autre choſe que de chercher des Eſſains dans les bois, dans les creux d'arbres, dans les mûrs, &c. On peut d'autant plus aiſément ſe faire un revenu ſur la vente des Eſſains, qu'on peut tranſporter de deux cens lieuës loin par bâteaux, des Ruches qu'on ſçait venir de bons endroits & de bonnes mains.

2°. Le Miel & la Cire ſont un profit réel & conſidérable, qui revient au moins deux fois par an : & ſi l'on ſçait bien gouverner ſes Abeilles, elles donneront davantage, & ce qu'elle feront ſera meilleur.

J'ai

J'ai vû de bons Economes qui en faisant la recolte de leurs Ruches, ne tendoient presque point au miel & beaucoup à la cire ; & cela par deux raisons, 1°. L'un & l'autre sont meilleurs & plus purs, quand on les tire de cette maniere. 2°. Le miel ne vaut ordinairement que trois ou quatre sols la livre, & la cire en vaut vingt.

J'ai observé ailleurs que le miel & la cire tirez à la fin du Printemps, valent mieux que ceux de l'Eté, & ceux-ci mieux que ceux faits en Automne ; & que les gros pains de cire sont meilleurs & se vendent toûjours trois ou quatre sols par livre plus que les petits pains.

Les fréquens usages & la grande consommation qui se font du miel & de la cire, en rendent le commerce lucratif, sur-tout quad on est à portée des Païs chauds, comme de l'Espagne & des Indes, où on ne brûle que de la cire, à cause des chaleurs qui y fondent le suif ; c'est pourquoi la cire, de quelque côté qu'on l'y apporte, s'y paye argent comptant par préference à toute autre marchandise. D'ailleurs la cire se conserve assez pour qu'on puisse attendre l'occasion pour s'en défaire à bon compte.

Commerce sur Mer.

Ceux qui sont près de la Mer ont en main un autre débouchement très-lucratif de toutes leurs danrées & effets de quelque nature qu'ils soient ; car on commerce de tout sur Mer, Grains, Eaux-de-vie, Vins, Cidres, Bieres, Fruits, Toiles, Cordages gros & fins, Bois & Charbons, Chairs, Provisions & Danrées de toute espece. On peut non seulement les vendre pour le compte de ceux qui en ont besoin pour l'entretien de leur équipage ou pour leur Cargaison ; mais on peut encore charger soi-même sur Mer pour son propre compte ; ou bien mettre à la Grosse Avanture ou à la Prime.

La Grosse Avanture est de prendre ou donner des effets que l'on transporte d'un endroit à l'autre, & qui courent les hazards du voïage pour le compte du donneur, sans aucun recours contre celui à qui il les a donnez. Je prends des marchandises pour les porter à Bourdeaux, à la Rochelle, à Nantes ou à Lisbonne, à Cadix, à Barcelonne, à Londre, à Amsterdam ; si elles y arrivent à bon port, je paye le prix dont nous sommes convenus en les prenant ; & si elles se perdent, je ne paye rien. La convention étant arrêtée & les marchandises livrées, le Preneur les embarque, ensuite il fournit un Contrat de Grosse qui est une espece de Lettre de change du montant, suivant les conventions, sur un Particulier de l'endroit où l'envoi est fait, payable ordinairement quinze jours après l'arrivée. Celui qui met à la Grosse peut se faire donner ce billet pour le lieu même où il met, en cas qu'il n'ait pas de correspondance au lieu de l'envoi ; mais cela est rare entre gens qui se mêlent de mettre à la Grosse. A quoi ils prennent garde pour réussir, c'est d'abord à la fortune ordinaire de celui sur qui roule l'embarquement, & ils reglent assez souvent leurs esperances, sur la réputation qu'a le Maître du Vaisseau, d'être heureux ou mal-heureux : outre cela on prend garde si les mesures de l'embarquement sont bien prises, s'il y a de la prudence dans le projet & dans le choix des marchandises qui composent la Cargaison ; & pour avoir lieu d'esperer de plusieurs côtez, ou pour qu'un bon voyage en récompense un mauvais, on partage sur plusieurs Vaisseaux ce qu'on veut mettre sur Mer : Il est rare qu'on

n'y réuſſiſſe pas, ſur-tout quand on eſt un peu entendu à profiter des ſaiſons & des occaſions qui font rencherir les marchandiſes, & des endroits où elles valent beaucoup plus.

Si celui qui a mis à la groſſe Avanture ne veut pas courir tout le riſque, il peut faire aſſûrer ſes effets en payant la Prime aux Aſſûreurs.

La Prime eſt l'interêt que l'Aſſûré donne à l'Aſſûreur, pour l'aſſûrance, & cet interêt ſe nomme Prime, parce qu'il ſe paye par avance. J'envoye de la marchandiſe ou de l'argent, ou bien j'ai donné de l'argent ou envoyé des marchandiſes à la groſſe avanture; pour n'en pas courir le riſque, je m'adreſſe à la Chambre des aſſûrances où ſont pluſieurs Aſſociez que l'on nomme Aſſûreurs, à qui je donne un certain profit qu'ils appellent Prime, moyennant lequel ils me promettent par un Contrat que l'on nomme Police d'aſſurance, qu'en cas que le Vaiſſeau faſſe naufrage ou ſoit pris par les Corſaires ou par les Ennemis, ils me payeront une ſomme dont nous ſeront convenus.

S'il n'y a point de Chambre d'aſſurance, on peut contracter pour le même effet avec des Particuliers; & la Prime avec les uns ou les autres eſt de quatre, cinq, huit & dix pour cent plus ou moins, ſelon que le voyage eſt long & dangereux; car c'eſt l'Aſſureur qui court le riſque, juſqu'à ce que le Vaiſſeau ſoit arrivé au lieu où les marchandiſes doivent être débarquées.

On aſſure quelquefois ſur bonnes ou mauvaiſes nouvelles, comme quand on craint qu'un vaiſſeau ne ſoit perdu, à cauſe qu'on n'en a eu aucune nouvelle; en ce cas la Prime eſt conſiderable, comme de trente, quarante, cinquante, quatre-vingt pour cent, ſuivant la convention; & ſi on ſe fait aſſurer de tous évenemens prévûs & non prévûs, les Aſſureurs ſont tenus du feu, ou du naufrage arrivé par la faute du Patron.

CHAPITRE II.

Uſages & qualitez de tout ce qui ſe tire de la Baſſe-Cour, par rapport à la nourriture & à la ſanté.

Par ordre Alphabetique.

CE que nous avons dit juſqu'à preſent du Ménage & de la Baſſe-Cour, en ſont proprement les profits ordinaires & naturels: mais outre cela on fait valoir à beaucoup d'autres uſages tout ce qui ſe tire de la Baſſe-cour, & il eſt bon de ſçavoir à quoi on peut faire ſervir tout ce que l'on a, c'eſt le moyen de ne rien perdre d'autant que tout cela ſert en alimens ou en médecine: Ainſi c'eſt toûjours l'Homme qui en eſt l'objet précieux. Par la même raiſon, outre les uſages que l'on peut faire de tout ce que produit la Baſſe-cour, nous expliquerons auſſi quels en ſont les qualitez par rapport à la ſanté qui eſt le plus grand bien de la vie. Nous ſuivrons le même ordre dans chacun des quatre Livres de cet ouvrage; & après avoir parlé du cours ordinaire & des profits accoutumez des choſes qui ſeront le ſujet de chaque Livre, nous dirons quels en ſont les qualitez & les uſages pour la nourriture & la ſanté. Tout eſt fait pour l'uſage de l'Homme; c'eſt pourquoi il faut expli-

quer non seulement ce qui peut grossir sa bourse, mais encore ce qui peut contribuer à sa nourriture ou interesser sa santé : Cela est ici d'autant plus utile, que manquant souvent à la Campagne de Médecins & des autres secours nécessaires à la santé, on trouvera dans ces instructions sur les qualitez & les usages des danrées champêtres, dequoi se conserver en santé par précaution, ou dequoi la rétablir, en employant en remedes les choses qui y sont les plus communes.

L'Abeille a cette vertu, qu'étant sechée & réduite en poudre, on fait de cette poudre, mêlée dans de l'huile de Lezard, une espece de léniment dont on se frote la tête ou les temples pour les garnir de cheveux. Au surplus voyez *Miel*.

L'Agneau est un met délicat dont on mange depuis Noël jusqu'à la Pentecôte ; il doit être choisi d'une chair tendre, blanche & délicate : il est humectant & rafraîchissant, nourrit beaucoup, adoucit les humeurs acres, mais il est indigeste, sur-tout quand il est trop jeune ou qu'il n'est pas assez cuit ; il convient aux jeunes gens billieux, mais les personnes d'un temperamment froid & flegmatique doivent en manger peu. Le fiel d'Agneau passe pour être propre dans l'Epilepsie, on en prend depuis deux goutes jusqu'a huit dans une liqueur appropriée. La caillette d'Agneau ne sert pas seulement pour faire cailler le lait, elle est encore estimée propre pour résister au venin ; au surplus comme les Agneaux sont l'esperance du troupeau, on en défend quelquefois la vente pour regarnir les troupeaux.

L'Aliment le plus parfait est celui dont les parties ont le plus de disposition à se tourner en nôtre substance, c'est-à-dire en cette humeur balsamique qui fait le soûtient de la vie, & d'où les sucs qui nous composent, tirent toute leur vertu ; c'est pourquoi les meilleurs alimens se trouvent dans la chair des oyseaux, des quadrupédes & des volailles qui nous servent de nourriture. Au surplus voyez *Animaux*.

L'Alloüette est fort délicate, de bon goût, d'un bon suc, nourrit beaucoup & se digere facilement ; on doit les choisir grasses & bien nourries ; elles conviennent à toute sorte d'âge & de temperamment, sur-tout en Automne, où elle sont plus grasses & plus délicates qu'en toute autre saison. Le cœur & le sang de l'Alloüette sont estimez propres pour pousser par les urines & pour guerir les coliques venteuses & néfretiques.

Les Animaux terrestres nourrissent plus que tous les autres. Les volatiles sont la plûpart plus agréables & plus délicats que les terrestres, & ils se digerent plus facilement. La *Chair musculeuse* est la partie des Animaux la plus nourrissante, celle qui produit un meilleur suc, & qui est le plus en usage, elle compose la plus grande portion de l'animal ; ceux qui sont trop jeunes ou qui taitent encore ont ordinairement une chair tendre, molle, visqueuse, chargée d'humiditez superfluës, & elle tient souvent le ventre libre ; celle des animaux plus avancez en âge est plus ferme & de meilleur aliment ; mais celle des animaux vieux devient pour l'ordinaire séche, dure & difficile à digerer. Suivant les divers Païs la chair des animaux a souvent un goût & des qualitez differentes : celle des animaux qui vivent dans les lieux humides & marécageux, produit beaucoup d'humeur grossiere ; au contraire ceux qui habitent les montagnes, qui sont continuellement en mouvement, & qui respirent un air pur, ont la chair salutaire, nourrissante, facile à digerer, de bon suc & de

bon goût : Les alimens ſont auſſi beaucoup de changement à la chair des animaux ; ainſi il n'y a perſonne qui ne diſtingue la chair d'un Lapin de Garenne d'avec celle d'un Clapier ; & celle du Cochon de Baſſe-cour, d'avec celle du Cochon ſauvage qui eſt le Sanglier. Comme les animaux mâles ſont d'un tempéramment plus chaud que les femelles, leur chair eſt auſſi plus ſéche, moins chargée d'humidité, & produit un meilleur aliment. La chair des animaux qui ont été châtrez, principalement dans leur jeuneſſe, eſt beaucoup plus tendre, plus agréable, plus nourriſſante, plus graſſe & plus aiſée à digerer, que celle des animaux qui ne l'ont point été.

Le foye, eſt ordinairement d'une ſubſtance compacte, ſerrée, difficile à digerer & propre à produire des obſtructions ; cependant il differe beaucoup ſuivant l'eſpece, l'âge & les alimens de l'animal ; par exemple on mange avec délice les fois gras des Poules, Poulets, Poulardes, Chapons, Oyes, & des jeunes Cochons qu'on a nourri avec de la farine, du lait, des figues ſéches, des féves & autres alimens pareils ; on fait encore aſſez de cas des foyes de veaux ; mais ceux de pluſieurs animaux avancez en âge ſont de mauvais aliment.

La Rate produit toûjours un ſuc groſſier, épais, mélancolique & de dure digeſtion.

Les Reins, qu'on appelle communément *Roignons*, ſont ordinairement d'une ſubſtance ſolide, compacte & difficile à digerer ; cependant il y a quelques animaux jeunes dont les Reins ſont aſſez tendres & de bon goût, comme ceux d'Agneaux, de Veau, de Cochon de lait & autres.

Le *Cœur*, eſt un muſcle d'une ſubſtance fort ſolide, & compacte, par conſequent un peu difficile à digerer ; cependant quand il eſt bien cuit, il nourrit beaucoup & il produit un aſſez bon ſuc.

Le *Poûmon* eſt d'une ſubſtance molle, humide, ſucculente, legére, facile à digerer & aſſez nourriſſante, il peut paſſer pour un bon aliment.

Les *Glandes* ſont preſque toutes tendres, friables, agréables au goût, de bon ſuc, nourriſſantes & aiſées à digerer, ſur-tout quand l'animal étoit ſain & bien nourri.

Les *Teſticules* ont une ſaveur forte & deſagréable dans les vieux animaux, mais dans les jeunes ils ſont d'un goût aſſez délicat, & ils produiſent un bon ſuc.

La *Langue* ſurpaſſe toutes les autres parties pour ſon goût excellent, elle eſt d'un bon ſuc ; les langues d'Agneau, de Mouton, de Cochon ſont fort aiſées à digerer ; celle de Bœuf eſt un aliment un peu plus groſſier, mais elle eſt très-agréable & nourrit beaucoup.

Les *Pieds* & les autres extrêmitez qui ſont toutes compoſées de membranes, tendons & cartilages, produiſent un ſuc viſqueux, glutineux, rafraîchiſſant & humectant ; elles ſont naturellement difficiles à digerer ; c'eſt pourquoi on ne ſert que celles qui viennent d'un animal jeune, & s'il ſe peut qui tete encore.

La *Cervelle*, la *Moelle de l'épine*, & la *Graiſſe*, ſont d'une ſubſtance inſipide, difficiles à digerer, propres à produire un ſuc groſſier & épais, à exciter des nauſées & à abattre l'appetit.

Les *Os* même ſervent parmi les alimens ; on les met dans une machine de nouvelle invention, pour en tirer une eſpece de boüillon ou de gelée fort nourriſſante.

La *Moelle de Bœuf* est bonne pour faire des ragoûts, des tourtes : les Médecins estiment, premierement, la moelle de Cerf, ensuite celle de Veau, puis celle de Taureau, celle de Chévre, & enfin celle de Mouton.

L'*estomac* & les intestins des animaux étant d'une substance membraneuse, ils sont aussi durs, visqueux & difficiles à digerer.

Le *Sang* des animaux de quelque maniere qu'on le prépare (car on ne l'employe jamais seul & tel qu'il sort des veines) est toûjours difficile à digerer, il se coagule aisément & fournit quantité d'humeur grossiere ; on prétend que le sang de Taureau bû aussi-tôt qu'il est tiré, empoisonne. Le sang dont nous nous servons le plus souvent en alimens, est le sang de Cochon ; celui de Liévre est encore assez agréable ; on se sert aussi de celui de plusieurs autres animaux plûtôt dans la médecine que dans les alimens.

A l'égard de l'Ane, il faut remarquer que le *Lait* d'*Anesse* est bon à bien des choses, comme nous le dirons ci-après au mot *Lait*. Quant à la *chair*, on dit que celle d'Anon est bonne à manger, & à mettre en pâte ; mais le morceau n'est pas assez friand ou assez fin, pour que l'on s'avise de tuer ses Anons pour la table, ou de les manger quand ils sont morts de maladie. Le *Sang* de l'Ane est sudorifique, il agit par son sel volatil, & la dose est d'une dragme. Sa *graisse* est résolutive ; son urine bonne pour la gale, la goute, la paralysie & les maladies des reins, on l'applique exterieurement. Sa *fiente* est bonne pour arrêter le sang : & l'*ongle* du pied a beaucoup de sel volatil, qui le rend bon pour les maladies du cerveau, comme l'Epilepsie ; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

La Becasse & la Becassine, fortifient, restaurent, nourrissent beaucoup & produisent un assez bon aliment, parce qu'elles contiennent des sucs fort épurez ; elles excitent le lait & la semence, mais elles échauffent beaucoup quand on en use avec excez : elles se digerent avec peines particulierement quand elles sont vieilles ou maigres ; c'est pourquoi il les faut choisir jeunes, tendres & fort grasses, l'Hyver est la saison qu'elles sont meilleures.

La Becfigue est nourrissante, de bon suc, facile à digerer, elle excite l'appetit, fortifie l'estomac, convient aux Convalescens, & elle est estimée propre pour éclaircir la vûë ; il faut la choisir jeune, grasse, tendre & principalement dans le temps que les figues & les raisins sont mûrs.

Le Belier n'est guere d'usage dans les alimens à cause de son odeur desagréable & de sa saveur forte qui approche de celle du Bouc : cependant quand le Belier n'est plus propre à saillir, on le fait tourner & on l'engraisse ; par-là il devient mangeable, quoiqu'il ne soit jamais si bon que le Mouton ni même que la Brebis.

Le Bœuf nourrit beaucoup, produit un aliment qui ne se dissipe gueres, rend les gens sains & vigoureux, il resserre un peu le ventre ; plus il est jeune, tendre, gras & bien nourri, meilleur il est. Plusieurs choses tirées du Bœuf servent en médecine, comme son fiel, sa fiente, ses cornes, sa graisse & sa moelle : Son fiel guérit les ulceres de l'anus, étant mêlé avec du suc de poireaux, & en le distilant dans l'oreille il guérit les bourdonnemens ; il fait aussi mourir les Vers des Enfans en leur en frottant le nombril ; on s'en sert encore pour faire jaunir l'Airain & les Cuirs. Sa moelle aide à la digestion, & elle ammollit les tumeurs dures & scireuses. On guérit les piqures des mou-

ches à miel avec la fiente de Bœufs ; & elle réfout toutes ſortes d'enflûres, & principalement celle des teſticules en l'appliquant deſſus avec des fleurs de camomile & de mélilot.

Le Beurre pour être bon, doit être frais, & d'un bon goût ; il eſt nourriſſant & pectoral, il lâche le ventre, & adoucit l'acreté des poiſons corroſifs : On s'en ſert pour réſoudre les tumeurs & pour calmer les inflammations lorſqu'il eſt appliqué exterieurement. On l'employe dans les cliſteres pour le flux de ſang & pour la diſſenterie. L'uſage trop fréquent du Beurre eſt dangereux, il affoiblit l'eſtomac, ôte l'appétit, échauffe beaucoup & excite des nauſées, ſur-tout quand il eſt vieux. Plus le lait contient de parties huileuſes & graſſes, plus il fournit de Beurre ; c'eſt pourquoi on en retire davantage de celui de Vache que de tout autre.

Le Beurre eſt d'un uſage fort frequent dans les ménages, il n'eſt guere de ſaulces où il n'entre. Le Beurre après qu'il eſt battu, laiſſe un lait qu'en des endroits on appelle *Battis*, en d'autres *Bâbeurre*, & qui eſt une eſpece de *ſerum* qui rafraîchit & humecte beaucoup.

Le *Bœurre ſalé*, eſt moins ſalutaire que le frais, à cauſe de la fermentation interieure qui a exalté & deſuni les principes huileux qui en font la bonté.

Quant au *Beurre fondu*, il n'eſt propre que pour les fritures, & il eſt meilleur que les autres, en ce que le feu ayant diſſipé les parties ſéreuſes il n'y reſte plus que les huileuſes qui s'enflamment aiſément, & donnent belle couleur a ce qu'on y fait frire.

Le Beurre ne convient point aux perſonnes bilieuſes ; quand il eſt vieux, il eſt deſagréable & mal-ſain ; & quoique frais, s'il éprouve trop le feu, il contracte une acreté dangereuſe, & devient plus propre à pervertir les alimens qu'à les aſſaiſonner ; c'eſt pourquoi les ſauces au Beurre-roux & les fritures cauſent ordinairement beaucoup de rapport : cela n'empêche pourtant pas que le Beurre ne ſoit bon, non ſeulement comme aſſaiſonnement, mais encore comme aliment & comme médicament ; étant mangé ſur du pain le matin à jeun ou à l'entrée du dîner, il adoucit l'eſtomac & le purge ; il preſerve même de la pierre par un ſuc doux & gliſſant qu'il produit ; ſi on le prend à jeun & qu'on y mêle un peu de ſucre, il eſt excellent pour calmer la toux & pour aider à cracher ; le ſuc de Souſſi ou de Coqueret qu'on y mêle quelquefois, le rend fort apéritif & fort ſain

Le Bouc s'employe peu parmi les alimens à cauſe de ſon goût & de ſon odeur fort deſagréable ; cependant il engraiſſe beaucoup & fournit un bon aliment, quand il a été châtré jeune. Le ſuif & la moelle de Bouc ſont propres pour ramollir, réſoudre & adoucir, ils fortifient auſſi les nerfs. Le ſang du Bouc, principalement celui qui a été tiré de ſes teſticules, ayant été ſéché au Soleil eſt bon pour réſiſter au venin, pour exciter les ſueurs, les urines & les mois aux femmes, pour la pleureſie, pour diſſoudre le ſang caillé, & pour la pierre, on en prend depuis vingt grains juſqu'à deux dragmes.

La chair de Brebis eſt beaucoup plus en uſage que celle de Belier, mais beaucoup moins que celle de Mouton, parce qu'elle eſt fade, viſqueuſe & propre à produire des humeurs groſſieres & un mauvais ſuc ; cependant quand les Brebis ſont graſſes & avec cela jeunes, elles ſont d'un aſſez bon aliment, & ſouvent on les fait paſſer à la boucherie pour du Mouton.

La Caille nourrit beaucoup, donne de l'appetit & produit un bon suc, sur-tout quand elle est jeune & grasse, mais il en faut user avec modération. La graisse de Caille est propre pour emporter les tâches des yeux, & sa fiente séchée & pulvérisée est bonne pour l'épilepsie.

Caillé. Voyez *Lait.*

Cervelle. Voyez *Animaux.*

Le Canard nourrit beaucoup & c'est un aliment solide, mais il se digere difficilement, sur-tout le domestique; il faut le choisir tendre, jeune & gras; & plus il est nourri de bons alimens & élevé dans un air pur, plus il est agréable & salutaire. Le foie du Canard est d'un goût agréable & il arrête le flux hépatique. Sa graisse adoucit, résout & amolit. Pour guérir la colique venteuse on s'applique sur le ventre un Canard tout chaud, aussi-tôt qu'il a été ouvert.

Le Chapon, sur-tout quand il est jeune & gras, nourrit beaucoup, produit un bon suc, restaure & se digere facilement; il est propre dans la phtysie & dans la maladie de consomption. Le boüillon de Chapon est d'un grand usage pour fortifier & rétablir les forces. L'âge où les Chapons sont plus estimez est vers six à huit mois : le Chapon non plus que le Poulet ne produit point de mauvais effet.

La Chévre sert peu en alimens, à moins qu'ell ne soit jeune : car sans cela elle est dure & difficile à digerer : en récompense elle nourrit & fortifie beaucoup : on l'accommode comme le Mouton : sa fiente est résolutive & déterfive elle dessèche & aide à la digestion; si on la prend interieurement, elle est bonne pour lever les obstructions des viscéres : on l'applique aussi exterieurement pour résoudre les tumeurs froides, & pour les autres maladies où il faut attenuer les humeurs.

Le Chevreau nourrit beaucoup, produit un bon aliment & se digere aisément pourvû qu'il soit fort jeune; il passe même pour très-salutaire aux Convalescens épuisez de maladie; il sent pourtant toûjours quelque goût de Bouquin; c'est pourquoi comme on l'accommode en tout comme l'Agneau, les Rotisseurs laissent un peu de peau & de laîne à la queuë de l'Agneau pour marquer que ce n'est pas du Chevreau. Le fiel de Chevreau incorporé avec le pain, le blanc-d'œuf & l'huile de laurier, & appliqué en forme de cataplasme sur le nombril, guérit la fiévre quotidienne.

Le Cochon sur-tout quand il est ni trop jeune ni trop vieux, nourrit beaucoup, solidement, & lâche un peu le ventre, mais il se digere difficilement, passe pour être contraire aux gouteux; les vieillards & les personnes foibles, délicates & oisives ne s'en accommodent point. La chair du Cochon châtré est plus grasse, plus succulente & de meilleur goût : La chair de Truie n'est pas d'un si grand usage, parce qu'elle n'est point si agréable que celle du Cochon. Pour le Cochon de lait, il n'est pas si salutaire qu'un Cochon qui n'est ni trop jeune ni trop vieux. La Panne de Cochon sert en médecine pour amollir & résoudre : le vieux lard fondu & coulé, est bon pour les Pustules de la petite-vérolle, & pour déterger & consolider des plaies. La fiente de Cochon appliquée exterieurement est résolutive, propre pour arrêter le saignement de né, pour la squinancie & pour la galle : & le fiel de Cochon fait croître les cheveux, déterge & guérit les ulceres de l'oreille.

Cœur. Voyez ci-devant *Animaux.*

Le Cocq a la chair séche, de peu de goût & difficile à digerer, c'eſt pourquoi il eſt peu en uſage, il n'y a que les crêtes de cet oyſeau qui ſoient un bon manger : On employe le Cocq pour les boüillons ; on choiſit même pour cela les plus vieux Cocqs. Ce boüillon eſt apperitif & déterſif ; il lâche un peu le ventre, il nourrit, reſtaure & fortifie beaucoup ; on prétend que les parties genitales du Cocq, ſur-tout quand il eſt jeune, conviennent aux perſonnes maigres & attenuées & excite la ſemence. La graiſſe de Cocq ſert en médecine aux mêmes uſages que celle de Poules. Le cerveau du Cocq eſt eſtimé bon pour arrêter le cours de ventre, & ſon fiel eſt convenable pour les maladies des yeux, & pour enlever les taches de la peau.

Le *Coq-d'Inde* a la chair un peu plus ferme & fournit un aliment plus ſolide & plus durable que le Chapon & le Poulet, du reſte il eſt à-peu-près de même nature.

Eſtomac. Voyez ci-devant *Animaux.*

L'EAU pour être bonne doit reſſembler à l'air pur, c'eſt-à-dire n'avoir ni odeur, ni goût, ni couleur ; il faut de plus qu'elle ſoit médiocrement fraîche, qu'elle s'échauffe & ſe refroidiſſe aiſément, qu'étant évaporée ſur le feu, elle ne laiſſe aucun ſédiment ſenſible, que les légumes y cuiſent aiſément, & enfin qu'elle ne ſoit point fournie par des neiges ou des glaces nouvellement fonduës, comme ſont ordinairement en Carême les Eaux de Riviere : ce qui doit obliger alors ceux-même qui ſont accoûtumez à ne boire que de l'Eau, mais qui n'en ſçauroient avoir d'autre, de corriger leur boiſſon par un peu de vin. D'autres ne jugent de l'eau que par ſon poids ; plus elle eſt légere, meilleure elle eſt. Nos ménageres l'eſtiment bonne quand elle diſſoud bien le ſavon.

L'Eau de fontaine eſt meilleure que celle de la plûpart des puits, parce que la derniere eſt croupiſſante & contracte par là une groſſiereté qui eſt très-nuiſible à l'eſtomac. Pour bonifier l'eau de puits, il faut en tirer le plus ſouvent que l'on peut, & ne point couvrir le puit ; car plus elle a d'air, plus on en tire & plus on la bat, plus elle ſe ſubtiliſe.

L'Eau de Citerne eſt la meilleure de toutes, parce que c'eſt une eau qui s'eſt élevée en l'air & par conſéquent une eau ſubtile & délicate, qui en s'élevant ainſi, a perdu ce qu'elle avoit de groſſier & de terreſtre. Elle eſt bonne ſurtout quand la Citerne d'où on la tire a été remplie dans le Printemps & dans l'Automne, parce qu'alors le nitre de l'air n'eſt pas ſi groſſier qu'en Hyver ; car ce n'eſt qu'à cauſe de la groſſiereté du nitre, que l'eau de neige ne vaut rien. Il y a des eaux de certaines Rivieres ou Fontaines, comme ſont par exemples pluſieurs fontaines qu'on ne voit qu'au Printemps, leſquelles cauſent des coliques & des diſſenteries ; ce qui ne vient que de ce que ces Rivieres ou Fontaines ſont produites par des neiges fonduës & abondent par conſéquent en parties groſſieres & nitreuſes qui cauſent ces effets. C'eſt pour cela que generalement parlant, toutes les eaux ſont meilleures en Eté & en Automne, qu'en Hyver & au Printemps. On prétend que le plomb par lequel paſſent la plûpart des fontaines artificielles, contribue, auſſi-bien que la groſſiereté des neiges, à rendre les obſtructions & les diſſenteries ordinaires à ceux qui en font leur principal uſage, comme on fait à Paris. Comme l'Eau eſt moins bonne en Hyver & principalement en Carême, à cauſe des impuretez qu'elle contracte par la fonte des neiges & des glaces, on peut corriger ce défaut

faut en la filtrant avec soin ; cela se fait communément en la faisant passer par le sable ; la pierre de Mexique est excellente pour cet effet, mais elle est rare.

L'eau de Riviere est meilleure que celle de Puits, parce que celle-là se subtilise en roulant, & s'affine davantage : celle d'Etang est très-mauvaise par une raison contraire, & celle de Marais encore plus.

L'eau conservée quelque-temps, est meilleure que celle qui vient d'être puisée, parce que par le repos elle se décharge de ses parties terrestres.

Les vaisseaux les plus propres pour conserver l'eau, sont ceux de verre, de terre & de bois ; mais les derniers sont moins sains, parce que l'eau en dissout des parties ligneuses & salines qui la corrompent en peu de temps.

L'eau rafraîchit & humecte considérablement, & étant prise en une quantité médiocre, elle lave les matieres impures, elle emporte les sels grossiers, & elle sert de vehicule aux alimens ; mais l'excès accable & débilite les visceres, principalement quand on la prend à jeun, & elle peut causer l'hydropisie & beaucoup d'autres incommoditez. L'eau de neige & la glace sont malsaines, principalement dans les Païs temperez, & l'eau trop froide peut congeler les liqueurs du corps & arrêter leurs cours. Au surplus, quand elle est bien legere, claire & pure, elle convient en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament, mais en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux flegmatiques & aux sanguins.

L'Etourneau, pourvû qu'il soit jeune & gras, est nourrissant, de bon suc, & propre pour l'épilepsie, & il convient à toutes sortes d'âges & de temperammens ; mais s'il est vieux ou maigre, il est dur & de mauvais goût.

La chair du Faisan est délicate, fort nourrissante, de bon suc, solide & fortifiante ; elle se digere aisément, rétablit les hétiques & les convalescens, & convient aux épileptiques & aux personnes attaquées de convulsions ; il faut le choisir jeune & gras ; il est meilleur en Automne qu'en tout autre temps : la graisse du Faisan, appliquée exterieurement, fortifie les nerfs, resoult les humeurs, & dissipe les douleurs de rhumatisme.

Les Farines servent principalement à faire du pain, comme nous le dirons à l'Article du Pain, ci-après ; mais elles servent encore à plusieurs autres usages : par exemple, la farine de *Froment* est employée pour faire de la boüillie, elle humecte & nourrit beaucoup ; cet aliment est très-agreable au goût & fort sain, aussi en nourrit-on les enfans à la mammelle. La farine de *Méteil* n'est guére propre en aliment, que pour faire du pain ; les gens de la Campagne en font de la boüillie, & les Ouvriers en font de la colle : on se sert beaucoup de cette farine à la Campagne pour blanchir de l'eau qu'on donne à boire aux bestiaux quand ils sont malades. Pour la farine de *Seigle* pur, on ne voit pas qu'elle puisse être utile en aliment, que pour en faire du pain : en Medecine on en fait des cataplasmes resolutifs ; on la donne en breuvage avec de l'eau au bétail, pour le rafraichir. La farine d'*Avoine*, qu'on appelle autrement *Gruau*, humecte & adoucit beaucoup, il excite le sommeil, il rafraichit, il restaure les corps attenuez de maladies : on le prend en ptisanne & en décoction dans du lait ou de l'eau. Le meilleur Gruau est celui qui vient de Touraine & de Bretagne.

L'*Orge mondé* est un Orge dépoüillé de sa peau, qu'on prend aussi en

décoction dans de l'eau ou dans du lait ; cet Orge pris ainſi, eſt rafraichiſſant & nourriſſant ; il eſt auſſi fort agreable au goût, il a les mêmes vertus que le gruau, ſi ce n'eſt qu'il nourrit moins ; on doit le choiſir nouveau, bien nourri, blanc & ſec : le meilleur nous eſt apporté de Vitri le François.

Le *Millet* réduit en farine, ſert non ſeulement à faire du pain, mais encore des cataplaſmes reſolutifs.

Il y a auſſi la farine de *Féves* dont on ne ſe ſert point en aliment. Les Perruquiers s'en ſervent pour dégraiſſer leurs cheveux ; nous l'employons à bien des remedes pour les Chevaux & les Beſtiaux.

La Fauvette a les mêmes vertus que la Becfigue. *Voyez* cidevant *Becfigue.*

Foye, Voyez ci-devant *Animaux.*

Le Fromage étant la partie du lait la plus groſſiere, nourrit beaucoup & produit un aliment ſolide, mais difficile à digerer quand on en mange trop ; au lieu qu'étant pris en petite quantité, il peut aider à la digeſtion, parce qu'alors il ſert de ferment aux autres alimens. Il faut qu'il ne ſoit ni trop nouveau, ni trop vieux ; il eſt alors plus ſalutaire, parce qu'il a moins d'humidité & qu'il eſt devenu plus aiſé à digerer par la petite fermentation qu'il a ſoufferte ; au lieu que quand il eſt trop nouveau, comme il eſt moû & chargé d'humidité, il eſt pour lors peſant ſur l'eſtomac, venteux & difficile à digerer, il eſt pourtant fort nourriſſant & lâche médiocrement le ventre ; quand au contraire il eſt trop vieux, il eſt ſec, piquant, brûlant ſur la langue, d'une odeur forte & deſagreable, échauffe beaucoup par ſa grande âcreté, produit un mauvais ſuc & rend le ventre pareſſeux. Le fromage eſt beaucoup plus agreable & plus ſain, quand le lait dont on le fait n'a point été écrêmé ; le ſel rend le fromage auſſi de meilleur goût, & il s'en conſerve plus long temps. Le fromage de Brebis ſe digere plus facilement que celui de Vache, mais il ne nourrit pas tant & il n'eſt pas ſi agréable ; celui de Chévre eſt beaucoup moins eſtimé, cependant il ſe digere aſſez aiſément ; le fromage vieux & aigre appliqué exterieurement, appaiſe les douleurs de la goute.

La Gelinotte de Bois a la chair extremément tendre, délicate & très-aiſée à digerer, parce qu'elle n'eſt nullement fibreuſe ; c'eſt pourquoi elle nourrit beaucoup & fournit les ſucs les plus épurez ; on la recommande pour guérir les douleurs néphrétiques.

Le Guignard contient les mêmes principes que l'Ortolan. Voyez *Ortolan.*

Graiſſe. Voyez *Animaux.*

La Grive excite l'appetit, fortifie l'eſtomac, nourrit beaucoup, a la chair délicate, d'un goût exquis & d'un bon ſuc ; elle eſt bonne pour l'épilepſie & pour les convaleſcens ; elle eſt plus délicate & plus agréable en Automne & en temps froid : il faut la choiſir, autant qu'on le peut, jeune & graſſe.

Le Gruau n'eſt autre choſe que de l'avoine bien mondée de ſa peau & de ſes extremitez, & réduite en farine groſſiere ; au ſurplus voyez *Farine d'avoine.*

La Grue n'eſt guére en uſage parmi les alimens : cependant quand elle eſt jeune & tendre, elle eſt aſſez délicate ; elle nourrit beaucoup, & l'ali-

ment en eſt ſolide, mais un peu difficile à digerer. On l'eſtime propre pour la colique venteuſe, pour éclaircir la voix, augmenter la ſemence & fortifier les nerfs ; la graiſſe de Gruë ramollit les duretez, & en en mettant dans l'oreille elle guérit la ſurdité ; ſa tête, ſes yeux & ſon ventricule ſont bons pour les fiſtules & pour les ulceres variqueux.

Intestins. Voyez ci-devant *Animaux*.

Le Lait differe beaucoup ſuivant la nature, l'âge & les alimens de l'animal qui le donne, & ſuivant la differente ſaiſon où on le prend. On doit le choiſir blanc, d'une conſiſtance médiocre, d'une bonne odeur, d'une ſaveur tout-à fait exempte d'aprêté, d'amertume, d'aigreur & de ſalure, & nouvellement tiré d'un animal qui ne ſoit ni trop jeune ni trop vieux, & qui ſoit ſain & gras. En general, le Lait qui a ces qualitez, ſe digere aiſément, nourrit beaucoup, augmente l'humeur ſeminale, rétablit les hétiques & les perſonnes maigres & attenuées, appaiſe les ardeurs d'urine & les douleurs de la goutte, adoucit les âcretez de la poitrine & des autres parties, convient à ceux qui ont pris quelques drogues âcres & corroſives, & il eſt propre dans les diſſenteries & dans les diarrées cauſées par des humeurs picotantes, mais il incommode quelquefois l'eſtomac & les inteſtins, parce qu'il les gonfle en ſe rarefiant ; il eſt pernicieux dans la fiévre, & à ceux qui ſont ſujets aux catares pituiteux ou qui ont des obſtructions ; & il convient peu aux vieillards, aux bilieux, aux pituiteux, aux mélancoliques & à ceux qui abondent en ſels acides, parce qu'il ſe caille aiſément par la chaleur de la fiévre, ou quand il trouve un eſtomac rempli d'acide, & il ne fait qu'augmenter par ſes parties groſſieres les viſquoſitez & les humeurs qui cauſent les catares & les obſtructions. Malgré tout cela, bien des gens veulent que le Lait ſoit le plus nourriſſant, & même le meilleur & le plus ſalutaire de tous les alimens. Dans les premiers temps, c'étoit le plus ordinaire, & on ne s'y nourriſſoit preſque que de Laitage ; il eſt encore en uſage chez toutes les Nations du monde ; actuellement la plûpart des ſimples Habitans du Nord, même de la Hollande Septentrionale & de la Friſe, ne vivent encore que de Lait, Beurre & Fromage, & ne boivent que du Petit-Lait, quoiqu'ils ſoient forts & ſains toute leur vie.

Le *Lait de femme* eſt fort temperé, très-propre pour les hétiques, pour les rougeurs, pour les fluxions d'yeux & pour la goute, & c'eſt le lait qui a le plus de rapport avec nôtre conſtitution naturelle.

Le *Lait d'Aneſſe* s'y rapporte beaucoup pour ſa conſiſtance & ſes vertus, il eſt fort employé pour la phtyſie & les autres maladies du poûmon ; il eſt pectoral, humectant, reſtaurant & rafraichiſſant, plus clair, plus leger & plus facile à digerer que les autres Laits, parce qu'il eſt plus ſéreux ; il adoucit les humeurs âcres qui tombent ſur la poitrine, ſur les yeux ou ailleurs, ſoulage les gouteux, engraiſſe, & donne la liberté au ventre ; mais on prétend qu'il faut faire étriller tous les jours l'âneſſe dont on prend le Lait, parce qu'en l'étrillant, on ouvre davantage les pores de ſa peau, & par-là on facilite le paſſage des vapeurs fuligineuſes, qui ſans cela ſe mêleroient avec le lait & en altereroient la qualité.

Le *Lait de Chévre* a moins de ſeroſité que celui d'Aneſſe ; il ſe caille aiſément ; il convient, plus qu'aucun autre Lait, aux perſonnes d'un tempera-

ment humide, & il eſt un peu aſtringent, parce que la Chévre ſe nourrit ordinairement de Plantes aſtringentes.

Le *Lait de Brebis* contient encore moins de ſeroſité, mais il eſt fort gras & épais; c'eſt pourquoi on en fait plûtôt du Fromage que de le prendre en nature de Lait, ſi ce n'eſt dans les lieux où on en a peu d'autres: on prétend que ſon uſage frequent engendre des taches blanches ſur la peau.

Le *Lait de Vache* eſt de tous les Laits le plus en uſage parmi les alimens; il eſt gras, très-propre à nourrir & rétablir les parties ſolides, & c'eſt le plus agréable de tous les Laits: on le prend en aliment ordinaire, en aſſaiſonnement, en médecine par la bouche ou en lavement: il eſt rafraîchiſſant par lui même; mais il perd un peu de cette qualité quand on l'employe en aſſaiſonnement, parce que la cuiſſon lui ôte de ſa partie ſereuſe, qui eſt ce qui le rend rafraichiſſant. Le Lait crud doit être ordinairement ſeul dans l'eſtomac, ſans quoi il s'altere & ſe corrompt aiſément. Le Lait cuit, au contraire, ſouffre le mêlange des alimens, & il n'eſt point ſujet à s'aigrir dans l'eſtomac, comme l'autre: la qualité du Lait eſt non ſeulement de rafraichir, mais encore d'adoucir: il conſerve cette derniere proprieté dans l'aſſaiſonnement, & il la communique aux alimens avec leſquels on le mêle, enſorte que s'ils ont quelque choſe de trop âcre il les corrige ordinairement: il acquiert en même-temps par la cuiſſon deux autres proprietez; l'une de lier les parties trop ſubtiles des alimens, en ſorte qu'en les empêchant de ſe diſſiper auſſi vîte qu'elles feroient, il les rend par-là plus nourriſſantes; l'autre de reſſerrer un peu le ventre, & d'être propre par conſequent avec les alimens que l'on craint qui ne lâchent trop, comme les épinards, les citroüilles, &c. Quand on prend du Lait le matin pour ſe rafraîchir, il eſt ſûr qu'il vaut mieux le prendre crud que cuit, & ſeul, que mêlé avec d'autres alimens. Le Lait, quand on en uſe ſouvent & qu'on le prend pur, laiſſe entre les dents une humeur acide qui les ronge peu à peu, & qui les fait carier; il gâte auſſi les gencives en les ramolliſſant, ce qu'on peut neanmoins prévenir en ſe lavant la bouche dès qu'on a pris le Lait; on n'en doit pas craindre le même effet quand il eſt mêlé avec les viandes, parce qu'alors il eſt en moindre quantité, les alimens le corrigent, & il s'arrête moins aux dents.

Le *Lait de Cavalle* a beaucoup de ſéroſité & peu de parties graſſes.

Le *Lait de Chameau* qui eſt en uſage en quelques endroits, reſſemble beaucoup à celui de Cavalle; ils ont tous deux à peu près les mêmes vertus que le lait d'Aneſſe.

Le *Lait de Truie* n'eſt d'aucun uſage, parce qu'il eſt trop cru & trop aqueux; on en fait pourtant du fromage en quelque Païs.

La *Crême* eſt fort anodine & très-facile à digerer. Le *Petit lait* rafraîchit & humecte beaucoup; mais le *Lait caillé* ſe digere un peu difficilement & produit des humeurs groſſieres, quoiqu'on prétende qu'il nourrit beaucoup.

Au reſte le lait de chaque animal eſt plus ou moins ſalutaire, ſuivant les ſaiſons differentes: dans le Printemps & dans l'Eté il eſt plus ſéreux, moins épais & plus aiſé à digerer qu'en aucun autre temps, parce que l'animal vît alors d'alimens plus humides & plus ſuculens: c'eſt auſſi pourquoi on fait prendre le lait aux infirmes dans ce temps. Le lait eſt auſſi different ſuivant

l'âge de l'animal : quand il est dans sa vigueur, son lait est plus cuit, mieux conditionné, & plus aisé à digerer, que quand il est trop jeune ou trop vieux ; parce que dans le premier âge son lait est trop cru & trop séreux ; & dans le dernier il est trop sec, peu crémeux & peu chargé d'esprits.

Lard. Voyez ci-devant *Cochon.*

Le Merle n'est pas si délicat ni si aisé à digerer que la Grive, quoiqu'il ait beaucoup de rapport avec cet autre oyseau ; il produit pourtant un bon suc, nourrit beaucoup & se digere assez aisément, quand il est jeune, tendre & gras : autrement il a la chair dure & difficile à digerer : il est bon dans la dissenterie & dans le cours de ventre.

Muriers, *Oyseaux.* Voyez *Becfigue* & *Fauvette.*

Mie. Voyez *Pain.*

Le Mouton nourrit beaucoup, fournit un bon aliment & se digere facilement, sur-tout quand il est jeune, médiocrement gras, nourri de bons alimens & élevé dans un air pur & sec : La chair en est succulente & fort estimée parce qu'elle est tendre, de bon goût, fort temperée & chargée d'humeurs balsamiques & volatiles, qui le rendent propre à toute sorte d'âge & de temperamment. On employe le fiel de Mouton pour déterger les ulceres des yeux ; & on se sert de son suif interieurement pour arrêter la dissenterie ; on le mêle aussi dans les onguens, dans les emplâtres & dans les pomades, pour résoudre & pour adoucir. Les peaux de Moutons sont excellentes contre les rhumatismes & les froidures ; c'est pourquoi on en double des vestes & des jupes. Elles sont aussi très-bonnes contre les foulures de nerfs ; c'est pourquoi quand un Enfant a fait une chute dangereuse, ou qu'on s'est démis quelque membre, il est ordinaire, sur-tout à la Campagne, de s'envelopper la partie affligée dans une peau de Mouton tout nouvellement tué, par-là on prévient les suites du mal, souvent même il ne faut que cela pour le guérir.

Les Oeufs, en general, quoiqu'ils different un peu suivant leur âge & suivant les oyseaux qui les donnent, sont nourrissans, de bon aliment, ils augmentent l'humeur séminale, adoucissent les acretez de la poitrine, conviennent aux phtisiques, se distribuent aisément, appaisent les hémorragies & sont estimez propres pour rendre la voye nette & sonore ; il faut les choisir le plus frais qu'il se peut, & selon quelques-uns blancs & longs : Les œufs trop vieux échauffent beaucoup, fournissent un mauvais suc & sont préjudiciables, principalement aux gens d'un temperamment chaud & bilieux. L'œuf ne doit être ni trop cuit ni trop peu : quand il l'est trop peu, il est glaireux & difficile à digerer ; quand au contraire il est trop cuit, il n'a plus de fluidité, & forme un corps compacte & pesant sur l'estomac. Le blanc d'œuf a des principes huileux & flegmatiques, est rafraîchissant & calme les mouvemens violens des liqueurs, & le jaune fortifie davantage & augmente la quantité des esprits.

Quand on mêle les œufs avec les légumes, les légumes en sont moins lourds sur l'estomac ; de même que le poisson est moins flegmatique & plus nourrissant quand on y mêle des œufs ; & quand on en mêle dans les boüillons & dans les potages, on supplée en partie par ce moyen aux boüillons & aux potages à la viande. Les œufs les meilleurs & les plus convenables à la santé, sont ceux de Poules & de faisans ; ceux d'Oyes & d'Autruches viennent ensuite : Il y a des Païs ou avec quelques blancs d'œufs battus dans de l'eau de fontaine, on

fait une boiſſon fort humectante, rafraîchiſſante, convenable aux fiévreux & propre à exciter une liberté de ventre. Les œufs de Paons ſont eſtimez bons pour la goute vague, & ceux de Corbeaux pour la diſſenterie. Les œufs d'Outardes ſervent à noircir les cheveux, & ceux de la *Seiche*, (poiſſon fort connu à Bourdeaux, à Lyon, à Nantes, & ſur les bords de la méditeranée & de l'Ocean,) paſſent pour provoquer l'urine, & les mois aux femmes.

Orge. Voyez *Pain.*

L'Ortolan eſt un mêt délicieux, parce que la chair en eſt tendre, délicate, ſucculente & d'un goût exquis, ſur-tout quand il eſt jeune & gras : il fortifie, nourrit, augmente la ſemence, ſe digere aiſément, produit un bon ſuc, & ne fait de mauvais effets que par l'excès. Sa chair fait venir les mois aux femmes, & ſa graiſſe réſout & adoucit.

Os. Voyez *Animaux.*

L'Outarde veut être mortifiée quelques jours avant que d'être mangée; elle eſt aſſez nourriſſante & même délicate, quand elle eſt jeune & graſſe; c'eſt en Automne & en Hyver qu'elle l'eſt plus : ſa chair eſt plus dure que celle d'Oye, & plus tendre que celle de Gruë; comme elle ſe digere un peu difficilement, elle n'eſt bonne que pour les bons temperammens, les forts eſtomacs & les gens de grand exercice. La graiſſe d'Outarde eſt anodine & réſolutive, ſa fiente eſt bonne pour la galle, & ſes œufs pour noircir les cheveux.

L'Oxicrat qui n'eſt autre choſe qu'un peu de vinaigre mêlé dans l'eau, quinze ou ſeize fois plus d'eau que de vinaigre, s'employe dans les fomentations, dans les gargariſmes & dans les lavemens.

L'Oximel ſe fait avec deux parties de miel & une de vinaigre, il eſt propre à inciſer les humeurs craſſes & viſqueuſes, on le mêle dans les gargariſmes.

L'Oye, ſur-tout le ſauvage, eſt un mangé aſſez agréable & nourriſſant, mais un peu difficile à digerer; il faut le choiſir entre deux âges : il convient principalement en Hyver aux eſtomacs forts & aux gens bilieux & de grand exercice; au reſte il n'eſt pas fort ſalutaire. La premiere peau des pieds de l'Oye, priſe en poudre au poids d'une demie dragme eſt aſtringente & arrête les écoulemens immoderez : le même poids d'excremens d'Oye réduits en poudre, raréfie & attenuë les humeurs, excite les ſueurs, les urines & les mois aux femmes, & hâte l'accouchement. Le ſang d'Oye réſiſte au venin, on en donne 2. ou 3. dragmes. Sa graiſſe eſt réſolutive & émolliente, adoucit les hémoroïdes, appaiſe les douleurs d'oreilles, lâche le ventre, & guérit les rhumatiſmes.

Le Pain differe ſuivant les differentes matieres dont il eſt fait, & ſuivant le dégré de ſa fermentation & de ſa cuiſſon. Le meilleur eſt celui qui a été fait avec de bonne farine de froment, où on a laiſſé un peu de ſon, qui a été bien pétri, qui a été ſuffiſamment fermenté, & qu'on a fait cuire à propos, en ſorte qu'il ne ſoit ni trop dur ni trop mou; & on ne doit pas le manger trop tendre, parce qu'il gonfle l'eſtomac, ni trop raſſi, parce qu'il ſe digere moins facilement, à cauſe qu'on ne le mâche jamais ſi bien : Il y a dans le Pain un aigre dominant qui en rend l'excès très-dangereux. Le Pain qui n'a pas été aſſez pétri, ou qui n'a pas aſſez fermenté, ou qui au contraire a trop fermenté, de même que quand il eſt trop cuit, ſe digere très-difficilement, ce qui eſt toûjours dangereux, principalement en Carême : Le Pain coudé n'eſt d'autant plus qu'il y croît peu d'autres grains propres à faire du Pain. Le Pain

pas sain non plus, parce que il ne se coude que pour avoir été ou mal pétri, ou mal levé, ou surpris par une trop grande chaleur. Le Pain fait avec du lait est aussi moins bon, parce qu'il cause beaucoup d'obstructions. Le Pain recuit perd aussi de sa bonté, parce que cette seconde cuite n'y laisse que les parties les plus terrestres. La croute de Pain rôtie resserre ; & sa mie employée en cataplasme ramollit, digere, adoucit & résoût : il ne convient point à la santé de se borner à la croute seule, il faut la manger avec la mie, à moins qu'on ne soit trop replet & qu'on n'ait besoin d'un régime de vivre dessechant ; on se souviendra toûjours que la répletion de Pain est la plus dangereuse. Le Pain nourrit beaucoup, & l'excès en produit des cruditez acres qui épaississent le sang, & en retardent la circulation. Quant aux differentes especes de Pain, celui de *Froment* est le meilleur, le plus agréable & le plus ordinaire ; mais il faut que le froment soit sec, pesant, difficile à rompre, bien nourri, bien mondé, & point trop nouveau, parce qu'il seroit mal-sain & pourroit causer des cours de ventre. Le Pain de froment convient à tout le monde & principalement aux mélancoliques, parce que le froment a moins d'acide que les autres grains : moins on laisse de son avec la farine de froment, plus le Pain en est nourrissant & agréable ; mais en récompense il est plus difficile à digerer & plus lourd sur l'estomac, parce qu'il est plus compacte ; au-lieu qu'en y laissant un peu de son, le Pain en est plus poreux & plus en prise au ferment de l'estomac : Le son a même la vertu de déterger, de rafraîchir & de produire plusieurs autres bons effets. Il faut que le bled soit bien net, sur-tout qu'on n'y laisse point ou fort peu d'yvroie ; car quand il en entre beaucoup dans le Pain, il cause des maux de tête, des assoupissemens, l'hyvresse & même quelquefois la folie. Le Pain de *Méteil*, c'est-à-dire le Pain fait de bled froment & de bled seigle mêlez ensemble est moins nourrissant que le Pain de froment pur. Le seigle donne au Pain un certain goût qui plaît à bien des gens. Le Pain de méteil est rafrîchissant; les gens de travail & ceux de campagne en usent beaucoup, c'est pourquoi on le pétrit plus dur & on y laisse plus de son. Le Pain de *Seigle* pur tient le milieu entre celui d'orge & celui de froment : il est bon aux Bilieux & nullement aux Mélancoliques : il est moins nourrissant, moins salutaire & plus rafraîchissant que le Pain de méteil ; cependant les Montagnards, les Peuples du Nords & les pauvres gens de campagne en font un pain fort ordinaire, mais bis & fort lourd qui empâte les dents, & qui cause une grande pesanteur dans l'estomac de ceux qui menent une vie sédentaire. Quoiqu'il cause des obstructions & qu'il produise des sucs grossiers & mélancoliques, cependant nous en faisons en France un Pain assez blanc, dont les personnes mêmes les plus délicates aiment à faire usage : On en mange principalement à la fin du repas pour tenir le ventre libre, ce qui est une bonne pratique. Le Pain d'*Orge* est pesant sur l'estomac, il est rafaîchissant & contient cependant beaucoup d'acide, il nourrit moins que les précedens ; on y mêle d'autres farines, pour le rendre plus agréable & moins mal-faisant ; il cause beaucoup de vent & ne convient qu'aux gens d'un temperamment robuste & qui y sont accoûtumez. Le Pain de *Bled-noir*, autrement dit *Sarazin*, se digere facilement & nourrit peu, mais pourtant un peu plus que celui de seigle dont il approche. Le Pain d'*Avoine* est assez nourrissant ; quelques gens de nos Campagnes en usent à l'exemple des Peuples du Nord, qui s'en accommodent

de *Maïs* autrement bled de *Turquie*, ſe digere difficilement, péſe ſur l'eſtomac, & ne convient qu'aux perſonnes d'un temperamment robuſte : il eſt fort en uſage dans bien des Provinces de France, comme en Bourgogne, en Franche-Conté, en Breſſe, & autres lieux où il croît beaucoup de Maïs. Le Pain de *Millet* eſt fort peſant & moins agréable que les précedens, on en mange pourtant beaucoup en Italie du côté de Mantouë & dans le Païs Breſſan. On fait encore pluſieurs ſortes de Pains, avec le Ris, le Panis, le Bled-barbu qui eſt une eſpece de Millet, avec l'épautre & pluſieurs autres grains ; mais tous ces Pains ſont fort difficiles à digerer, & n'ont point à beaucoup près le bon goût de nos pains ordinaires. Dans les endroits où il ne vient point de bled, on fait encore du Pain avec les Châtaignes que l'on a mis ſécher ſur des claies & qu'on a réduit en farine : Ce Pain eſt lourd, peſant & fort difficile à digerer. On en fait auſſi de *Dattes* qui approche celui de *Châtaignes*. Les Voyageurs nous diſent même que les Amériquains en font d'aſſez bons avec des *Caßaves*, qui ſont des racines qui ne perdent que par la coction la mauvaiſe qualité qu'elles ont d'empoiſonner. Les Orientaux en font avec la moelle d'un certain arbre qu'ils appellent *Sagdu* : Les Habitans du Nord mangent des Poiſſons durcis au froid : Ceux du Golfe Arabique font auſſi du Pain avec des Poiſſons rôtis au Soleil : D'autres Peuples en font avec differentes chairs d'animaux durcies & mêlées avec des écorces d'arbres. On en fait encore avec des écorces de certaines noix & avec des glands de Chênes & de Hêtres.

Pane. Voyez *Cochon*.

La Perdrix eſt fort eſtimée pour ſon bon goût ; elle a la chair ferme, fortifiante, très-nourriſſante & ſe digere aſſez aiſément quand on la choiſit jeune, tendre, bien nourrie & d'un fumet agréable ; elle excite l'humeur ſeminale, & le lait produit un bon ſuc, un aliment ſolide propre dans les Diarrhées ; elle convient en temps froid à toutes ſortes d'âges & de temperammens, ſurtout aux Convaleſcens, aux Pituiteux & aux Flegmatiques. Quand la Perdrix eſt vieille, elle eſt dure, ſéche, de peu de goût & difficile à digerer : au reſte on ne doit point la manger auſſi-tôt qu'elle a été tuée ; on doit la laiſſer repoſer quelques jours à l'air, pour qu'elle devienne plus tendre & plus friable. On ſe ſert du ſang & du fiel de Perdrix pour les Cataractes & les Ulceres des yeux, on y inſtile ces liqueurs chaudes dès que l'animal eſt tué. Les plumes de Perdrix ſervent auſſi pour les vapeurs des femmes, on leur en fait ſentir la fumée : on mange la moelle & le cerveau de la Perdrix pour guérir la Jauniſſe.

Le Pigeon domeſtique ou ſauvage doit être choiſi jeune, gras, tendre, charnu & élevé dans un air pur : il nourrit beaucoup, reſſerre un peu le ventre, fortifie, excite les urines, nettoïe les reins & chaſſe au dehors les matieres groſſieres : A meſure qu'il avance en âge, ſa chair devient plus nourriſſante & plus ſolide, & par conſéquent moins propre aux perſonnes qui ne digerent pas facilement & qui font peu d'exercice ; & quand le Pigeon eſt vieux, ſa chair eſt beaucoup plus ſéche, plus maſſive, difficile à digerer & propre à produire des humeurs groſſieres & mélancoliques ; hors cela il convient aſſez en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperamment, ſi ce n'eſt aux mélancoliques. Le Pigeon ſert dans la létargie, dans la freneſie & dans les fiévres malignes ; on l'ouvre & on l'applique tout chaud ſur la tête du malade, pour en ouvrir

les pores & faciliter la sortie des vapeurs fuligineuses, qui s'élévent du cerveau & causent ses maladies. Le sang de Pigeon tout récent & encore tiéde, adoucit les acretez des yeux & guérit les playes nouvellement faites ; on préfere celui du Pigeon mâle qui a été tiré de dessous l'aîle comme étant le plus spiritueux. La fiente de Pigeon sert dans les cataplasmes résolutifs & fortifiants. La chair du Pigeon sauvage, autrement dit Ramier, est d'un fort bon goût, mais plus séche que celle du Pigeon domestique.

Le Pluvier est d'une chair fort légere, facile à digerer, d'un goût exquis & délicat, mais c'est un aliment peu solide & qui se dissipe aisément, parce que cet oiseau est presque toûjours en mouvement ; il excite l'appétit, pousse par les urines, fortifie le cerveau, purifie le sang & est bon pour l'épilepsie.

La Poule est d'un fort bon goût & produit plusieurs pons effets, parce qu'elle contient une juste proportion de principes huileux & salins qui font un suc fort temperé ; elle est pectorale, se digere facilement, nourrit beaucoup, humecte & rafraîchit, est très-salutaire même pour les personnes attenuées convalescentes ; on prétend aussi qu'elle rend l'esprit plus vif, qu'elle éclaircit la voix & augmente beaucoup la semence. Les Poules jeunes bien nourries & qui n'ont point necore pondu, doivent être préferées ; quand elles sont vieilles, la chair en est dure, séche & difficile à digerer ; elle est pourtant encore bonne pour les boüillons, mais la Poule boüillie est de difficile digestion. Les personnes délicates & celles qui ménent une vie oisive, s'accommodent mieux de l'usage de la poule, que les personnes d'un violent exercice de corps, auſquelles il faut un aliment plus solide. La Poule convient pourtant en tout temps, à toute sorte d'âge & de tempérammens : celles de Caux sont particulierement estimées pour leur tendreté & la délicateſſe de leur goût. On employe la graisse de Poule pour adoucir, pour résoudre & pour amollir les duretez. On ouvre & on applique sur la tête la Poule toute chaude pour ouvrir les pores, comme nous l'avons dit du Pigeon, pour les fiévres malignes & pour les maladies du cerveau, comme l'apoplexie, la frenaisie, la letargie & le délire. La membrane interieure de l'estomac de la Poule étant séchée & pulverisée, se prend pour exciter l'urine, pour aider à la digestion & pour arrêter le cours de ventre.

Le Poulet est un aliment très salutaire, tant en santé qu'en maladie, il est nourrissant, pectoral, aisé a digerer, humectant, rafraîchissant & d'un bon suc. La chair de Poulet a boucoup de rapport avec celle de la Poule, mais elle est encore plus délicate, plus succulante & moins serrée ; c'est pourquoi l'usage du Poulet convient moins que celui de la Poule, aux personnes qui ont besoin d'un aliment solide ; c'est aussi pourquoi on mange ordinairement le Poulet rôti & la Poule boüillie. Le Poulet est meilleur & plus salutaire à l'âge de deux ou trois mois qu'en tout autre temps, & il le faut choisir gras, tendre, & bien nourri ; à mesure qu'il avance en âge, il devient plus sec & moins aisé à digerer. On fait avec le Poulet un demi boüillon qu'on nomme eau de Poulet ; c'est un boüillon fort en usage dans la diette de ceux qui ont la fiévre, & qui n'ont besoin que d'une nourriture fort légere ; quand on veut donner à cette eau de Poulet quelque vertu convenable à l'état du malade, on farcit le Poulet de drogues nécessaires pour cela ; on donne aussi de l'eau de Poulet aux Enfans nouvellement sevrez.

Poûmon. Voyez *Animaux.*

La PRESURE dont on ſe ſert pour faire cailler le lait, n'eſt autre choſe qu'une matiere caſeuſe, qu'on trouve au fond de l'eſtomac d'un jeune Veau, d'un jeune Agneau ou d'un Chevreau ; c'eſt un lait caillé qui contient beaucoup de ſel volatile acide, & qui ſert de levain pour la digeſtion des alimens que le jeune animal prend.

Le RALE de terre, autrement dit de Genêt, ſur-tout au mois d'Aouſt & de Septembre, a la chair délicate, remplie de ſucs épurez, convient à toutes ſortes d'âges & de tempérammens, & ne produit pour l'ordinaire que de bons effets ; à la difference du Râle d'eau ou de marais, qui n'eſt ni ſi ſain, ni ſi facile à digerer, ni ſi agréable au goût que l'autre, quoiqu'il ſoit d'aſſez bon goût & même aſſez eſtimé quand on l'a choiſi jeune, fort, gras & ne ſentant preſque point le marécage : Le Râle de terre doit ſentir un peu la venaiſon, & être auſſi choiſi jeune, tendre & gras ; l'un & l'autre Râle nourriſſent beaucoup & fourniſſent un peu aliment aſſez durable, particulierement celui de Marais, & ils ſont un peſants ſur l'eſtomac, ſur-tout quand ils ſont maigres ou vieux ; ils ne ſont pourtant pas d'une chair ſi ſolide que la Perdrix.

Rate, *Reins* ou *Roignons*. Voyez *Animaux*.

Le ROSSIGNOL, quand il eſt gras, a la chair blanche & auſſi agréable à manger que celle de l'Ortolan ; ſes vertus & ſes principes ſont les mêmes que la Becfigue.

Sang. Voyez *animaux*, *Bouc*, *Oye*, *Perdrix & Pigeon*.

Seigle Voyez *Farine & Pain*.

Suif. Voyez *Bouc & Mouton*.

Le TAUREAU a la chair rougeâtre, plus dure, beaucoup moins nourriſſante & moins ſaine que le Bœuf : on ne vend le Taureau que quand on l'a bien engraiſſé, après l'avoir châtré ; encore n'en mange-t-on guere que dans les endroits où on manque de Bœufs ou du moins de Vaches graſſes. Le ſang de Taureau frais tué paſſe pour poiſon, parce qu'il ſe caille dans l'eſtomac.

Teſticules. Voyez *animaux & Cocq*.

La TOURTERELLE, quoiqu'elle ſoit une eſpece de Pigeon, eſt beaucoup plus délicate qu'aucun Pigeon ; elle a la chair moins ſéche que le Ramier ; elle eſt d'un meilleur goût ; elle produit un bon ſuc, & c'eſt un mangé délicieux & fort ſalutaire quand elle eſt graſſe, tendre & jeune.

La VACHE tient le milieu entre le Bœuf & le Taureau pour le goût & la bonté de la chair, en ſorte que quand la Vache a été engraiſſée, elle a la chair plus nourriſſante plus agréable, & de meilleur ſuc que le Taureau, mais beaucoup moins que le Bœuf.

Le VANNEAU eſt moins délicieux que le Pluvier, au ſurplus, il a les mêmes qualitez. Voyez *Pluvier*.

Le VEAU eſt nourriſſant, rafraîchiſſant & il excite une liberté de ventre ; ſa tête & ſes poulmons adouciſſent les acretez de la Poitrine & de la gorge, & ſont bons pour la phtiſie : les pieds de Veau le ſont pour la poitrine ; on en met dans les boüillons pour moderer les pertes de ſang de menſtruës, d'hemoroïdes, & pour le crachement de ſang. Le Veau eſt d'un ſuc aſſez temperé, mais il faut qu'il ſoit jeune, de lait & bien cuit.

Fin de la premiere Partie.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

CONTENANT

Les Terres aux Champs.

LIVRE PREMIER.

Les Terres Labourables, ou à Grains.

ON appelle communément Terres *Labourables*, celles qui par le mécaniſme du labourage, rapportent ou doivent rapporter des Grains.

Cependant j'aime mieux les appeller Terres à Grains, que Terres Labourables; car les Jardins & les Vignes ne s'appellent point Terres Labourables, quoique ce ſoient des Terres qu'on laboure, c'eſt-a-dire qu'on cultive en les remuant, quelquefois même avec la charuë; elles auront leur Livre à part: il ne s'agit dans celui-ci que des Terres à Grains.

CHAPITRE PREMIER.

Des qualitez & de la mesure des Terres, & des differentes manieres de faire valoir un Bien de Campagne.

LES Terres aux Champs sont le veritable objet de l'*Agriculture* ; & c'est là principalement que le Maître doit faire connoître sa capacité, parce que c'est son vrai département.

Nous lui avons enseigné dans la premiere Partie de cet Ouvrage, à rendre sa Maison riante, & sa Basse-Cour bien peuplée ; mais pour y entretenir l'abondance, & pour tirer d'ailleurs des profits considerables sur son heritage, il faut qu'il entende bien la culture de ses Terres aux Champs, afin que par leur fecondité sa Terre soit toute vivante, & sa bourse bien garnie.

Les deux principaux points de cette science, c'est de cultiver beaucoup ses Terres, & de les cultiver suivant leur genie ; car la Terre est une bonne mere riche & liberale ; mais elle demande beaucoup de soins ; elle veut qu'on étudie ses inclinations, & elle n'aime pas qu'on la gêne : tel Champ ne réüssira point en une espece de grains, qui en rapporteroit beaucoup d'une autre sorte ; on voudra avoir du Froment dans une, qui ne seroit bonne qu'en Prez, en Vigne ou en Bois ; une Terre sera ingrate, parce qu'on ne l'amande & ne la cultive pas assez ; & des Campagnes entieres demeurent en friche, parce qu'on n'aura point ou assez de soin pour les bien cultiver, ou assez de connoissance pour juger de leur portée. La Terre s'employe à tant d'usages differens, que quand elle n'est pas bonne à l'un, elle se trouve propre à l'autre ; & un homme qui sçait la connoître & la ménager, a le secret de voir tous ses fonds employez, & souvent même très-fécons Il faut pourtant avoüer que c'est à la bonne Terre qu'il faut s'attacher, parce que la Nature en fait plus que toute l'industrie de l'homme.

ARTICLE PREMIER.

Connoissance & qualitez des differentes Terres ; à quoi elles sont propres, & comment en corriger les défauts.

I. On juge en general de la bonté d'une Terre, quand on voit que ses productions sont vigoureuses & nombreuses, c'est-à-dire quand les grains en sont forts, grenus & épais, les Prez abondans & agréables aux Bestiaux, les Plantes larges, épaisses & soûtenuës, les Arbres de belle & prompte venuë, chargez de beaux jets, de feüilles vertes & tenaces, l'écorce belle, vive & luisante. Quand cette Terre rend avec usure tout ce qu'on lui a confié, qu'elle se rétablit aisément quand elle a été alterée, & encore plus quand elle est variée & également heureuse dans ses productions : une Terre pareille, quelque bien cultivée qu'elle soit, tient sa fécondité bien plûtôt

de la Nature que de l'Art, & on ne ſçauroit trop la payer.

De même quand on voit un Champ en friche, dont les Arbres ſont droits, nets & forts ; la ſimple herbe douce à la main, vivace & abondante ; les Plantes qui y croiſſent par les ſeuls ſoins de la Nature, de belle eſpece & de belle venuë ; il n'y a qu'à y mettre la charuë & aider la Nature, pour en être des mieux récompenſez ; au lieu que quand le fond qu'on voit en friche n'a que des Arbres tortus & mouſſeux, des Plantes ſteriles ou en petit nombre & languiſſantes, il faut compter qu'on ne l'a abandonné que parce qu'il n'étoit propre à rien, & ceder à cette experience.

A juger des Terres par leur aſſiette, les Plaines ſont ordinairement propres aux grains ; les Terres fortes ou nouvellement défrichées, aux Bleds, au Lin, au Chanvre ; les Vallées rapportent, ſans preſque aucune dépenſe, un profit des plus conſiderables par les Foins qu'on y dépoüille dans les Prez humides ou ſecs, par les Beſtiaux qu'on y engraiſſe dans les Pâturages, & par les Arbres aquatiques qu'on y met, & qui ſont d'un grand rapport. Les Montagnes, quand elles ſont découvertes, ſervent à nourrir des Bêtes à laine ; on y plante des Vignes, des Oliviers au Midi, & des Châtaigniers au Nord ; ou bien on les fait ſervir en Bois, qui ſont un des meilleurs biens de Campagne, d'autant qu'ils ſervent auſſi à l'engrais des Cochons & des gros Beſtiaux qui ſont de bon rapport.

Mais ces Remarques ſont trop generales & trop vagues pour connoître la nature de chaque Fond de Terre en particulier ; c'eſt pourtant ce qu'il faut obſerver avant toutes choſes, pour lui donner les amandemens & lui faire porter les eſpeces qui lui conviennent.

Voici les marques auſquelles on s'arrête pour croire un Fond de Terre bon ; & plus il s'y trouve de ces marques, plus il y a lieu d'en eſperer.

1°. Les productions vigoureuſes & nombreuſes,

2°. La ſimple herbe, quand elle eſt fort douce ſans être cultivée, marque la fertilité de la Terre.

3°. Quelques Curieux veulent qu'elle n'ait ni goût ni odeur ; ce qu'ils éprouvent ou en fleurant ſimplement une poignée de terre, ou en en faiſant tremper une petite quantité qu'on prend un demi-pied au deſſous de la ſuperficie, dans un verre d'eau pendant quatre ou cinq heures, au bout deſquelles on la paſſe dans un linge pour garder l'eau : mais il me paroît difficile de trouver une Terre ſans odeur & ſans goût ; il n'eſt pas plus aiſé de déterminer pour tout le monde les odeurs & les goûts ; c'eſt pourquoi je crois qu'il n'y a rien à dire quand le goût ou l'odeur de la Terre n'eſt pas radicalement & generalement mauvais, d'autant que la plûpart des grains paſſent par le feu, & y perdent ce qu'ils peuvent avoir de deſagréable.

4°. D'autres jugent de la bonté d'un Fond de Terre par ſa couleur ; la griſe noirâtre a l'approbation de tous les ſiecles & de tous les temps ; les blanches, les rouges & même les jaunes, paſſent pour mauvaiſes. Ces ſignes ne ſont pourtant pas infaillibles : car on voit des Terres rougeâtres & des blanchâtres qui ſont merveilleuſes ; & on en voit de noires infertiles ſur des Montagnes ou dans des Vallons ; c'eſt une eſpece de ſable mort qui ne peut produire tout au plus que des Genêts & des Bruyeres.

5°. C'eſt pourquoi quand l'œil a jugé de la Terre par la couleur, il faut

que la main en juge à ſon tour ; on en prend pour ſçavoir ſi elle eſt ſubſtancielle & meuble, c'eſt-à-dire facile à labourer : c'eſt une bonne marque quand outre la couleur noire griſâtre, en la maniant elle tient un peu aux doigts comme une eſpece de poix ; il y a même des gens qui en prennent une petite motte entiere, la ramolliſſent & la paîtriſſent avec de l'eau ; & ſi elle prend toûjours aux doigts, & qu'elle ne ſe rompe point quand on la jette à terre, ils concluënt que la Terre eſt graſſe & naturellement féconde.

6°. D'autres jugent à l'œil qu'une Terre eſt douce & abondante en ſels, quand ſans être cultivée, elle produit beaucoup de menus herbages, des Roſeaux, des Joncs, du Trefle, des Pruniers ſauvages & autres choſes de cette nature, qui n'y abonderoient point ſi la Terre n'étoit naturellement douce & fertile ; au lieu qu'elle eſt aigre, revéche ou maigre quand elle abonde en productions amères, froides & épineuſes, comme Fougeres, Bruyeres, Abſinte, Genevre, Genêt : la fauſſe Camomille vient dans les Terres fortes ; les Chardons, le Creſſon Alenois, le Sennevé ſauvage croiſſent dans celles qui ſont chaudes ; le Plantain, la Mercuriale, l'Ozeille bâtarde ſont communes dans les Terres temperées ou un peu froides ; le Lizet ſe plaît dans celles qui ſont ſéches ; & la Ciguë, l'Ache & le Fumeterre viennent de pourritures.

D'autres encore, pour faire l'épreuve de la qualité d'une Terre, creuſent un foſſé dans le Fond dont ils veulent connoître la bonté ; & après en avoir ôté autant de Terre qu'ils le jugent à propos, ils rempliſſent au bout de deux jours la foſſe de la même terre qu'ils en ont ôtée ; quand la terre a renflé & qu'il y en a plus qu'il n'en faut pour remplir le trou, c'eſt une bonne marque ; mais quand elle ne fait que remplir juſtement ſon trou, c'eſt ſigne qu'elle ne vaut rien.

On aime auſſi que la Terre répande une odeur agréable après la pluie ; que les eaux, ſoit de pluie ou d'arroſement, ne la rendent ni fangeuſe ni coriaſſe, & glaiſe, mais qu'elles la pénétrent bien & la faſſent enfler ſans y paſſer trop vîte.

7°. Une choſe plus aiſée à connoître & plus importante aux Terres, eſt qu'elles ayent au moins deux ou trois pieds de profondeur de bon fond : c'eſt aſſez d'un bon pied pour les Bleds & autres grains qui ne pouſſent pas leurs racines avant en terre ; mais les moindres Arbres, les groſſes Plantes, & même les gros Légumes, comme Panais, Carottes & autres, demandent deux & trois pieds ; & il en faut encore davantage aux Arbres dont les racines pénétrent en profondeur, ou qui pivotent, c'eſt-à-dire qui pouſſent une groſſe racine perpendiculaire au tronc, comme le Chêne & l'orme. Il faut du moins qu'outre les deux à trois pieds de bonne terre, ces Arbres profonds trouvent encore au-delà une terre médiocre où ils puiſſent pénétrer & profiter, ſur-tout qu'ils ne rencontrent point le Tuf. On appelle *Tuf*, & en quelques endroits *Pipan*, une terre ſéche & dure, qui commence à ſe pétrifier ; il eſt ordinairement ſous la bonne terre, mais les eaux ni les racines des Plants les plus forts ne peuvent quaſi pas le pénétrer ; les Arbres ni aucuns Plants n'y peuvent profiter, ils jauniſſent & periſſent ſi-tôt qu'ils l'ont atteint. Dans les Jardins on rompt & on ôte le Tuf par tout où on le rencontre, avant que d'y planter les Arbres ; mais la choſe eſt impra-

ticable en pleine Campagne; c'eſt pourquoi, avant que de ſemer ou planter ſur un fond qu'on ne connoît point encore, il faut faire quelque tranchée, pour voir s'il n'y a point de Tuf, ou s'il eſt aſſez avant dans le ſol pour qu'il y ait encore au-deſſus aſſez de bonne terre pour les Plantes qu'on y veut mettre.

II. On diviſe les Terres, 1°. En Terres fortes ou legeres. 2°. En humides ou ſéches. 3°. En douces ou pierreuſes : le different mêlange de ces qualitez les rend differemment bonnes ou mauvaiſes, & leur fait donner des noms differens, comme nous l'allons voir.

Terres Fortes.

1°. On appelle Terre *Forte* ou Terre *Franche*, celle qui ſans être argilleuſe, eſt comme le fond des bonnes Prairies, ſubſtancielle & onctueuſe; enſorte qu'en la maniant elle tient aux doigts comme de la pâte, & ſe met aiſément en telle figure qu'on veut. Ces Terres Fortes ſont ordinairement d'un jaune clair ou noirâtre; les jaunes-noirâtres ſont plus eſtimées que les jaunes-claires, parce qu'étant moins compactes que les autres, elles reçoivent mieux les influences de l'air qui augmentent les principes de la vegetation, & font diſſoudre les ſels; elles ſont auſſi plus faciles à pénétrer aux racines & aux tiges qui y croiſſent, au lieu que les jaunes-claires ſont d'une ſubſtance plus lourde & moins animée, & elles ſont ſujettes à ſe durcir, ſur-tout quand on les laboure après une pluie, ce qu'il faut éviter. Ces deux ſortes de Terres ſont naturellement fécondes en toutes ſortes de grains, & il leur faut peu d'amandemens; on les employe preſque toûjours en Bleds Fromens, enſuite en Avoine ou en Orge, pour les laiſſer en Jacheres la troiſiéme année, quand on ne les fait pas porter tous les ans. Dans les années raiſonnablement ſéches, les épis qu'elles rapportent ſont en plus grand nombre & plus garnis; au lieu que quand il y a trop de pluies, ſur tout dans le mois de May, elles ne travaillent qu'en herbes, donnent beaucoup de paille & peu de grains, ſouvent même le grain ſe change en yvraie.

On appelle auſſi Terres Fortes, celles qui le ſont trop, c'eſt-à-dire les groſſes Terres qui ont un corps maſſif & peſant à la main; telle eſt la Terre *Graſſe* & la Terre *Glaiſe*.

La Terre *Graſſe* que quelques-uns appellent Terre *Forte-Argilleuſe*, parce qu'elle approche de la nature de l'Argille, eſt gluante, tenace, lourde, materielle, froide, & ſe coupe à la bêche comme du beurre, ou à peu près comme la glaiſe; c'eſt pourquoi on l'appelle auſſi Terre *Coriaſſe*, *Acariâtre* & *Caſte*: quelques-uns même la nomment Terre *Morte*: elle eſt ordinairement jaune; elle eſt auſſi très-difficile à cultiver, parce que les eaux la délayent comme du mortier frais, & outre cela la chaleur la rend dure comme des pierres & la fait fendre, enſorte qu'il faut choiſir le temps propre pour la façonner, & pour cet effet prévenir les pluies & les chaleurs. On a auſſi ſoin de prévenir les inondations en élevant les Terres en dos de bahu, ou en y faiſant des foſſez ou des rigoles de pierres pour l'écoulement des eaux, comme nous le dirons ci-après. Quand les Terres lourdes ont été ainſi façonnées à propos, les grains y réüſſiſſent aſſez : le Froment même y vient bien, pourvû qu'il ne pleuve point trop; le Méteil y eſt moins en

danger & le ſeigle encore moins, parce qu'il n'eſt point ſujet à dégenerer en yvroie.

La Terre *Glaiſe* ou l'*Argille* s'appelle encore Terre à *Potier*, parce qu'elle ſert à faire des pots, des Jattes & autres vaiſſeaux de terre : on en fait auſſi de la brique & de la tuile, des batardeaux, des baſſins de fontaine, des chauſſées & des fonds d'étang, parce que l'eau ne peut pas paſſer au travers lorſqu'elle eſt bien battuë. Voilà tous les uſages qu'on peut en faire ; car elle n'eſt propre à aucuns grains ni plants.

Il y a auſſi des Terres fortes ſablonneuſes & des pierreuſes, qui ſont très-viſqueuſes, de même que la forte argilleuſe. Elles demandent toutes trois des labours profonds & toûjours en temps beau pour qu'on puiſſe les labourer plus aiſément & détruire les mauvaiſes herbes dont elles abondent. La Terre forte-argilleuſe eſt la plus rude à manier, & il eſt difficile d'en venir à bout quand on ne s'y prend pas dans la ſaiſon, parce qu'elle s'éleve en mottes qui reſtent toûjours entieres : la forte ſabloneuſe n'en fait pas tant, & ſe laboure plus aiſément ; moins elle eſt dure, meilleure elle eſt, pourvû qu'elle ne ſoit point trop molle. Il faut labourer la forte-pierreuſe avant qu'elle ſoit trop ſéche, autrement elle fera ſauter la queuë de la charruë, & on ne pourra pas pointer le ſoc où on voudroit, ce qui fait un labour ſuperficiel, inégal & deſagréable à voir. Le fumier de Cheval bien conſommé, & ceux de Mouton & de Vache mêlez tous trois enſemble, conviennent fort bien à ces trois eſpeces de Terres fortes, & elles ſont plus propres au Bled qu'aux autres grains ; il y vient beau, bon & abondant, ſur-tout quand les années ne ſont point trop pluvieuſes.

Terres Legéres.

La Terre *Legére* eſt celle dont les parties ſont ſéparées les unes des autres, & font peu de corps ou point du tout ; elles ſont cependant aſſez bonnes quand on les façonne à propos. Les noirâtres ſont plus eſtimées que les griſâtres ; on ſeme du Froment ſur celles qui ſont les plus ſubſtancielles ; les autres ſont propres au Méteil & au Seigle, qui aiment à être ſemez en pouſſiere.

Quand les Plantes ne peuvent faire de racine dans la terre, à cauſe de ſa trop grande legereté, on l'appelle Terre *Veule*.

Au ſurplus, voyez ce qui va être dit des Terres Séches.

Terres Humides.

2°. Les Terres Humides ſont aſſez bonnes en elles-mêmes ; mais les eaux leur font plus de tort qu'aux autres, & les rendent tout-à-fait ſteriles dans les années pluvieuſes.

On remédie à cet inconvenient en les élevant en dos de bahu par les labours ou par les fumiers, ou bien en y faiſant des foſſez ou des pierrées, que quelques uns appellent *Rayes couvertes*, pour faire écouler les eaux : dans les Terres fortes, dans celles de craïe & dans celles où il y a de la marne, on ne fait que creuſer des foſſez ; les rayes couvertes demandent un peu plus d'Art : voici comme on les fait.

On creuſe en terre une rigole profonde de trois pieds ; on en remplit la moitié

moitié de petits cailloux, & l'autre moitié de terre qu'on a tirée de la rigole même, & on l'égale au niveau du Champ; quand on n'a ni pierres propres ni gros graviers pour garnir le fond de la rigole, on y met des javelles de sarmens bien liées & assez grosses pour la garnir à moitié, & on jette des feüillages d'Arbres par dessus; aux deux bouts de chaque raye, on fait avec des grandes pierres deux especes de petit pont pour soûtenir les terres & entretenir le passage & l'écoulement des eaux; par ce moyen les Terres humides se dessechent & deviennent très-bonnes & très-fertiles en Bled.

Mais il ne réüssit point dans les Terres marécageuses. Ce n'est pas que quand elles sont nouvellement défrichées, il n'y vienne quelquefois fort bien; mais il dégénere au bout de quelques années, ou même il ne produit dès la premiere que beaucoup de paille & très-peu de grains; & si c'est de l'avoine qu'on y seme, ce sera de l'Avoine *Folle*, c'est-à-dire de l'Avoine peut-être fort druë, mais d'un grain très petit & très rare, ensorte qu'elle ne sera bonne qu'à servir de fourage aux Bestiaux; c'est pourquoi ces sortes de fonds froids rapportent toûjours plus en Prez ou en Plants aquatiques qu'en Terre labourable.

Quelquefois aussi une Terre est trop humide & ne rapporte rien, parce que celui qui la gouverne ne sçait pas corriger ce défaut: quand au-dedans de la Terre il y a de l'eau à une mediocre profondeur, par exemple à trois pieds, comme il est ordinaire dans les Vallées où l'on a un bon sable noir, alors cette eau a de la place pour se filtrer jusqu'à la superficie, & elle entretient la Terre dans un bon temperament pour la production; au lieu que si l'eau est trop près de la superficie, par exemple si elle est à un pied & demi de profondeur, & que là elle soit retenuë par un fond de tuf ou de glaise, la Terre trop humectée par le séjour de cette eau, sera toûjours froide, pourrissante & mauvaise, à moins qu'on ne donne une décharge à ces eaux souterraines par quelque fossé ou quelque pierrée, ou qu'on n'éleve la Terre en dos de bahus: quand les eaux coulent ainsi, elles portent aux Terres séches ce que les humides ont de trop, ensorte que cela fait deux biens à la fois.

Les Terres humides qu'on laboure, produisent assez souvent des Joncs qu'il faut détruire avec la houë ou la pioche avant que d'y mettre la charruë qui ne les arracheroit pas si bien.

Terres Séches.

Il y a au contraire des Terres si legeres & si séches, qu'aux moindres chaleurs tous les Plants qui y sont séchent & periſſent; on les appelle Terres chaudes & brûlantes.

Les Terres sablonneuses sont presque toûjours Terres legeres & séches: il y a deux sortes de Terre sablonneuse; l'une est blanche & séche, elle ne vaut rien qu'à y planter du bois ou à y semer du Bled sarrasin; encore n'est-elle bonne qu'à écurer la vaisselle quand le grain n'est que pur sable sans substance: l'autre est grasse & jaune, ou quelquefois noirâtre; c'est la meilleure pour le grain, & on séme du Bled dans celle qui est la plus compacte & la plus substancielle, & du Méteil, du Ris, du Panis & toutes sortes de légumes dans les autres: j'ai dit qu'il faut qu'elles soient grasses & sub-

ſtancielles, car on en voit de toutes couleurs, même d'humides qui ne ſont que Bruyeres, Landes ou Terres mortes quand elles ſont ſans ſubſtance ; il faut même pour animer ces bonnes Terres ſablonneuſes, y répandre du fumier de Vaches mêlé avec pareille quantité de bouës qu'on aura laiſſé égoûter dans quelque coin de la Baſſe-cour ; ce mêlange corrige les deux défauts que le meilleur ſable a toûjours ; les bouës empêchent qu'il ne ſe deſſeche par les chaleurs, & le fumier de Vache eſt aſſez chaud pour que les pluies ne le refroidiſſent pas. Il faut couvrir le fumier de ſable ; autrement il ſeroit bien vîte entraîné par les pluies, ou ſéché & épuiſé par le Soleil. Les Terres ſablonneuſes veulent être labourées en temps un peu humide, pour que le peu qu'elles ont d'humidité ne ſe diſſipe point : on vient même ſouvent à bout de corriger un fond de pur ſable ; pour cela on y apporte le plus que l'on peut de bonne terre à la place du ſable, ou on tient ce fond ſableux plus bas que les Terres voiſines, & on y jette toutes les neiges qu'on peut amaſſer, pour qu'en recevant ces neiges, & les eaux des Terres voiſines, il ſe faſſe une proviſion d'humidité, qui l'aide à réſiſter aux chaleurs. C'eſt ainſi qu'on amende principalement les Jardins, dont le terrain, quoique de ſable, eſt précieux.

Pour détruire la Fougere, qui domine ſouvent dans les terrains ſecs, il n'y a qu'à les labourer ou les fumer, ou bien la faire arracher par des Enfans, ou encore y ſemer des Lupins ou des Féves ; en moins de deux ans elle périt entierement par le labour, par l'arrachis, par le fumier ou par la moindre production qui y naîtra.

Terres Douces & Terres Pierreuſes.

3°. Les terres douces ſont particulierement propres pour les grains & le jardinage. Les terres pierreuſes ſont ordinairement legeres ; la vigne y réuſſit aſſez bien ; les grains y viennent auſſi, non pas en grande abondance, mais bons. Les terres pierreuſes veulent être labourées en temps ſombre, pour que le peu qu'elles ont de ſubſtance ne s'altere point ; & il faut les labourer un peu avant, pour amener le plus de terre qu'on pourra : Il n'y a rien à craindre tant qu'on trouve de bonne terre ; mais il ne faut point aller juſqu'à la mauvaiſe ; car qui approfondiroit indifferemment toutes ſortes de terroirs, & améneroit la méchante terre ſur la bonne, gâteroit tout ; c'eſt ce que les Laboureurs appellent, *forcer la terre*, & c'eſt ce qu'il faut éviter dans toutes ſortes de labours & de fonds, parce que la méchante terre n'étant point meuble, & ne s'étant jamais reſſenti des influences du Ciel, elle empêche la bonne de produire & déteriorer le fond.

Le fumier de Mouton qui eſt le plus gras & le plus onctueux de tous les fumiers, eſt par conſéquent le meilleur pour les terres pierreuſes, parce qu'il en entretient & augmente la ſubſtance & l'humidité.

Il eſt bon auſſi d'en ôter une partie des pierres avant de les labourer, elles en ſeront bien plus fecondes ; quand on a des gens à journée à grand marché, on fait labourer la terrre pierreuſe fort avant, & on fait enterrer les pierres dans le fond, ou on les amaſſe ſur la terre en differens monceaux, ou bien on les met ſur le bord des chemins.

Il y a des terres pierreuſes dont le cailloutage eſt petit ; elles ſont meilleures

pour le Méteil que pour le Froment, à moins qu'elles ne ſoient dans un fond qui les rende un peu fraîches, car le froment aime un peu l'humidité ; le ſeigle & l'orge y viennent auſſi fort-bien, mais l'avoine n'y eſt pas ſi épaiſſe. La terre mêlée d'un aſſez grand nombre de petites pierres s'appelle terre *groüette.*

Les terres pierreuſes rougeâtres, dont les pierres ſont groſſes, ne valent ordinairement rien : On peut pourtant hazarder du méteil ou du ſeigle dans celles qui paroîtront les meilleures.

Les terres d'un caillou noirâtre qui eſt celui dont on fait les pierres à fuſil, ne valent rien du tout, parce qu'elles ſont brûlantes.

Terres de Craye.

On fait peu de cas des terres de *Craye* & de celles d'*Ardoiſe*, parce qu'elles rapportent peu, ſont très difficiles à cultiver, ſujettes à des ſechereſſes qui font périr les grains ; & il y en a qui ſont ſi dures que lors même qu'il pleut deſſus, l'eau y reſte ſans les penetrer juſqu'à ce que le Soleil l'ait deſſéchée. Mais comme il faut faire valoir tout ce qu'on a, on vient à bout de ces terres par de frequens labours & par de grands amendemens, principalement lorſqu'à l'ouverture de la terre on voit que celle de deſſous eſt differente de celle de deſſus ; on les approfondit bien & ſouvent pour les rendre meubles, on y met beaucoup de fumier de Mouton & de Vaches mêlez enſemble, & ſi l'on veut, des bouës de ruës & de grands chemins bien égoûtées. Quand après la pluie l'eau reſte ſur ces terres ſans les pénetrer, on y met de bonne terre ſablonneuſe qu'on mêle ſur le champ avec la charuë ; s'il ne donne pas dès la premiere année, il ne faut pas pour cela s'impatienter, car ces labours & ces ſoins rendront bien-tôt la terre traitable, meuble & fertile : mais en la labourant il faut prendre garde de ne pas aller trop avant, de peur d'attirer de la mauvaiſe terre ou de piquer le tuf, ce qui nuiroit très fort aux productions. Il y a pourtant des terres de Craye qui ſont bonnes pour la vigne, comme dans le terroir de Reims, parce qu'elles ont de la ſubſtance.

Des Terres uſées.

Toutes les terres s'uſent ou pour me ſervir du terme de jardinage, *s'effritent* avec le temps, les bonnes comme les mauvaiſes ; avec cette difference ſeulement que les premieres ne s'épuiſent pas ſi vîte & ſe rétabliſſent bien plus aiſément. Il n'y a même que la quantité des productions forcées & étrangeres qui les épuiſent, mais non pas celles qui leur ſont naturelles & volontaires ; il ſemble que la nature ne faſſe que s'en joüer : Ainſi la terre d'un bon Pré loin de s'uſer à nourrir l'herbe qu'elle produit tous les ans, en produit toûjours de plus en plus, comme ſi elle avoit plaiſir à ſuivre ſa pente ; au lieu que ſi en place d'herbe on la force à porter du bled ou quelqu'autre production étrangere, ſa fécondité diminuëra bien vîte & à la fin elle s'uſera tout à-fait. Ainſi il eſt de l'interêt de nôtre Econome de veiller ſur l'uſage de ſes terres, pour qu'on n'y force point la nature.

Il faut auſſi remarquer que fort ſouvent une terre eſt uſée pour une certaine eſpece de fruits qui ont abſorbé tous les ſels qui leur étoient propres, ſans que cela empêche que la même terre ne réuſſiſſe encore fort bien en quelqu'autre eſpece, pour laquelle elle aura encore une ſubſtance & des ſels

ſuffiſans pour faire differentes ſortes de productions, ſucceſſivement les unes après les autres. C'eſt ainſi que les terres, qui la premiere année ont rapporté du gros bled, c'eſt-à-dire du froment, du méteil ou du ſeigle, ſe ſément en petits bleds la deuxiéme année, parce qu'elles ne ſont pas capables de produire de nouveau des premiers, mais elles ont encore dequoi produire de moindres grains. De même une terre qui a été long-temps en vignoble, en futaye ou en arbres à fruits, ſi on y détruit ces ſortes de plantes, ne réuſſira pas ſi on l'emploie de nouveau à ſon premier uſage, parce qu'elle eſt uſée à cet égard; mais elle ne l'eſt pas ſi fort qu'elle ne puiſſe encore très-bien réuſſir, ſi on l'emploie à des plantes plus petites & moins voraces, comme pois, féves, panais, &c. C'eſt pourquoi un habile Econome doit s'appliquer à connoître & la qualité & l'état actuel de chacun de ſes fonds, pour que par le repos ou par le changement, il ſoulage ceux qui s'effritent, & pour que pendant qu'il les rétablira par les fumiers & par l'adouciſſement du travail, il les faſſe toûjours ſervir à quelqu'autre uſage. Une terre n'eſt jamais ſi uſée qu'elle doive demeurer abſolument inutile, pourvû qu'on lui donne les ſecours néceſſaires.

Des Terres Neuves, Novales & autres.

Pour l'intelligence parfaite des opérations de l'Agriculture, reſte maintenant à expliquer ce que c'eſt que terre *Neuve*, terre *Novale*, terre en *Friche*, terre en *Jachere*, terre *Portée* ou *Jectiſſe*, terre *Repoſée*, & terre *Meuble*.

1°. On appelle terres *Meubles*, celles qui ſont faciles à labourer, & ont cependant de la ſubſtance. Elles ont de grands avantages pour la facilité & le retour de la culture: c'eſt pourquoi il ne faut rien épargner pour *ameublir*, celles que l'on a, c'eſt-à-dire pour les rendre maniables & douces à force de labours & d'engrais. Les terres meubles ſont principalement bonnes en Jardins: elles ſont commodes aux grains & à toutes ſortes de plantes, parce que les racines & les tiges s'y étendent aiſément; ces ſortes de terres boivent facilement l'eau des pluies & des arroſemens, & cependant elles conſervent toûjours aſſez d'humidité pour la vegetation, le Soleil les échauffe aiſément & les rend hâtives dans leurs productions.

2°. Terre en *friche*, eſt une terre qu'on ne cultive pas & qui ne rapporte rien: & *défricher* une terre, c'eſt la mettre en valeur par le labour. On défriche auſſi les Bois & les Prez, pour en faire des terres de labour.

3°. Terre en *Jachere*, eſt celle qu'on laiſſe repoſer pendant un an, pour être chargée en Bled l'année ſuivante. Toutes les terres à grains que l'on conduit par *Soles*, ont une année de repos tous les trois ans, ſuivant le mécaniſme du labourage que nous expliquerons ci-après.

Tout le monde ſçait que le repos eſt le principal moyen pour rétablir dans les Terres les ſucs & les ſels que leurs productions ont emportez.

On donne le nom de Terres *repoſées*, moins aux Jacheres (parce que leur repos eſt reglé par l'Art du labourage) qu'aux terres qu'on laiſſe arbitrairement en non-valeur, pour les rétablir quand elles ſont épuiſées par quelque production trop forte ou trop réiterée.

Les Terres ſéches ont plus beſoin de repos que les fortes.

4°. Les Terres *neuves* ſont ordinairement des terres d'apport, auſſi-bien que les terres Jectices & les terres Portées. On appelle particulierement

Factices, celles qu'on jette d'un lieu dans un autre ſans deſſein de s'en ſervir, comme plâtras, vuidanges, foüilles, &c.

Les Terres *Neuves* ſont celles qui n'ont jamais vû le jour, comme celles qu'on tire à deux ou trois pieds avant en terre, ou qui ne rapportoient rien du tout depuis très-long temps, comme un fond ſur lequel il y aura eu un bâtiment; elles ont ordinairement beaucoup de ſels & de ſubſtance : mais je n'en dirai rien davantage, non plus que des Terres portées, parce que c'eſt pour le jardinage, dont il ne s'agit pas ici, qu'on a inventé depuis peu l'uſage de ces ſortes de Terres étrangeres; on ne s'en ſert point ou preſque point pour les Terres aux Champs, parce que l'on n'y pourroit pas fournir. Les Terres neuves & les vuidanges & foüilles y ſont pourtant très-bonnes.

On appelle Terres *Novales* celles qui ne rapportoient que du bois & de l'herbe ſans culture & qu'on met à uſage de labours; comme des Bois ou des Prez qu'on change en Terres à grains.

Comment on défriche les Bois.

Pour défricher des Bois, on arrache ce qu'on peut arracher d'arbres avec leurs racines; on coupe les autres, on eſſartit les buiſſons & brouſſailles, on fend & on en arrache les ſouches & les racines, on brûle les fougéres & autres mauvaiſes herbes, & on fait enſuite les labours & ſemences. Les Bois défrichez ne rapportent que trop dès les premieres années, parce qu'ils abondent en ſubſtance & en ſels tous neufs pour les grains; les feüilles & les herbes qu'on y enterre pour le labour, ſervent encore à les engraiſſer; enſorte que les premieres années le bled eſt extrêmement drû, pouſſe fort en herbe, peu en grains, & ne donne preſque que de la paille; c'eſt pourquoi il eſt bon d'y ſemer la premiere année du chennevi, de l'avoine ou quelqu'autre grain un peu vorace pour abſorber la plus groſſe ſubſtance de cette Terre novice : L'année ſuivante le froment y réuſſira à ſouhait. On ne fume les Terres novales qu'au bout de quatre ans, c'eſt le temps ordinaire après lequel elles commenceront à s'affoiblir.

Comment on défriche & amende les Prez.

On réduit auſſi en Terres labourables les Prez qu'on voit qui ne donnent plus beaucoup d'herbes & dont on eſpere plus de profit en grains qu'en foins; pour cela il n'y a qu'à les labourer ſouvent : ou bien on enleve toute la ſuperficie du Pré en la coupant avec la béche par petits gazons larges d'un pied & demi, longs de trois pieds & épais de deux doigts; on les laiſſe ſécher au Soleil pendant huit à dix jours ſur le Pré même; au bout de ce temps d'eſpace, en eſpace, comme d'environ onze toiſes en quarré, on y fait avec ces gazons ſéchez, des fourneaux ronds, chacun de deux braſſes de diametre en dedans & de braſſe & demie de haut.

On les dreſſe au-tour de quelques faſſines de bois entre-mêlez de pailles qu'on a mis en travers, tant pour ſoûtenir les mottes que pour qu'elles cuiſent également.

Quand les mottes ſont bien rangées & que le fourneau en eſt tout conſtruit; on a ſoin de les bien boucher tout au-tour, afin que le fourneau ne s'évente point; on y laiſſe ſeulement un petit trou par le bas pour y mettre le feu; il

y dure quelquefois vingt-quatre heures, pendant leſquelles on a ſoin de l'attiſer avec des fourches, & de retourner les mottes qui ne paroiſſent pas aſſez brûlées; quand elles le ſont bien toutes, on les laiſſe refroidir pendant ſix ou ſept jours; on en répand enſuite la cendre également ſur tout le Champ par un temps humide, & on le laboure quelque temps après; c'eſt un amendement merveilleux pour toute ſortes de grains ou de plantes. Ces fourneaux ſe font depuis le mois d'Avril juſqu'à la fin d'Aouſt: mais les terres novales ainſi amendées ont trop de ſels & de ſubſtance, pour qu'on y mette du froment les deux premieres années, ce ne ſeroit que du fourage; il faut y mettre du millet, puis du ſeigle & enſuite du méteil ou du froment. Bien des gens répandent les cendres de ces gazons brûlez ſur d'autres Terres que ſur celles d'où ils ont été levez, & façonnent la Terre neuve qui ſe trouve découverte & qui fait toûjours merveille au labour.

Les Prez maigres ou ceux dont la ſuperficie n'eſt qu'une pelouſe raſe, tels que ſont preſque toûjours les fonds argileux ou pierreux, ne ſont pas bien bons à réduire en novales; il n'y a que ceux qui ſont gras & ſubſtanciels.

ARTICLE II.

Des differentes meſures des Terres.

Il n'eſt pas moins important de connoître l'étenduë que la qualité d'une terre; cependant les meſures changent & de noms & de grandeurs dans chaque Province, & ſouvent dans chaque Canton; c'eſt pourquoi j'en mets ici une table pour que nôtre Econome ſçache ce qui lui appartient & puiſſe éviter les ſurpriſes ſur la diverſité des meſures de chaque Païs.

Table des differentes meſures de Terre.

L'*Arpent*, qui eſt la meſure en uſage à Paris, dans l'Iſle de France & dans beaucoup d'autres endroits, contient par tout cent perches de ſuperficie, ou ce qui eſt la même choſe, dix perches de longueur & autant de largeur. La difference ne conſiſte que dans le nombre des pieds que contient la perche, car le pied eſt par tout de douze pouces. En quelques endroits la perche n'eſt que de dix-huit pieds de long, qui font trois toiſes *courantes*, à ſix pieds chacune, & c'eſt la meſure la plus commune & la plus petite; en d'autres endroits la perche à vingt pieds, en d'autres vingt-deux; c'eſt ce qu'on appelle la *meſure de Roy*, & on s'en ſert pour arpenter les bois; en d'autres encore elle eſt de vingt-quatre & même de vingt cinq pieds, ce qu'on appelle la grande meſure.

Quand on dit qu'une perche, une chaine ou autre meſure de terre eſt de tant de pieds de long, on ſuppoſe que la piece de terre eſt quarrée, & il faut compter que le nombre indiqué n'eſt que pour ſa longueur, & qu'elle en a autant en largeur; en ſorte qu'en comptant l'un par l'autre on trouve le produit de la ſuperficie entiere de la piece qu'on meſure. Ainſi quand on dit qu'une perche ou une chaine a dix-huit pieds, il faut ſuppoſer que c'eſt en longueur & qu'elle a autant de largeur, en ſorte qu'en multipliant dix-huit par dix-huit, on trouvera trois cens vingt-quatre pieds qu'aura en ſuperficie la perche

ou chaine de dix-huit pieds ; ſi elle eſt de vingt-deux pieds, en multipliant vingt-deux par vingt-deux, on verra par la même regle qu'elle a quatre cens quatre-vingt quatre pieds de ſuperficie. De même quand on dit qu'un arpent a dix perches en longueur, en multipliant dix par dix, cela forme une ſuperficie de cent perches.

On compte par *Arpent* dans toute l'Iſle de France, au Perche, au Païs Chartrain, & en Bretagne : & l'arpent y eſt par-tout de cent perches ou chaines : la difference ne conſiſte que dans la grandeur de la perche ou chaine. Chacune des cent perches qui font l'arpent de *Paris*, n'a que dix-huit pieds de longueur, ou trois cens vingt-quatre pieds de ſuperficie : au *Perche* & en *Beauſſe*, chacune de ces cent perches eſt de vingt-deux pieds de long, ou quatre-cens quatre-vingt-quatre pieds de ſuperficie ; & chacune des cent chaines qui font l'arpent de *Bretagne*, eſt de vingt-quatre pieds de long, ou de cinq-cens ſoixante & ſeize pieds de ſuperficie.

Dans l'*Anjou*, le *Poitou*, la *Touraine* & le *Maine*, la chaine eſt de vingt-cinq pieds, ce qui fait ſix cens vingt-cinq pieds de ſuperficie, qui eſt la plus grande meſure.

On compte auſſi par *Journal* en Bretagne, en Bourgogne & en Lorraine : mais en *Bretagne* le journal a vingt-deux ſillons un tiers, dont chacun eſt de ſix raies, la raie de deux gaules & demie, & la gaule de douze pieds. En *Bourgogne*, le Journal a trois cens ſoixante perches, chacune de dix-neuf pieds de long, ou de trois cens ſoixante & un pieds en ſuperficie En *Lorraine* le Journal a deux cens cinquante toiſes, chacune de dix pieds de long, & le pied de dix pouces.

En *Normandie* on compte par *Acre*, & l'Acre a quatre vergées, ou cent ſoixante perches, dont chacune eſt de vingt-deux pieds de long, ou quatre cens quatre-vingt-quatre de ſuperficie.

En *Languedoc* la *Saumée* a quatre ſeſterces, chacun de quatre cens cannes ; la canne a huit pans de long, & le pan huit pouces.

Cette diverſité de meſures n'a lieu en France que pour les terres à grains, vignes & prez : car à l'égard des bois il n'y a par tout qu'une ſeule meſure, qui eſt l'arpent de cent perches, dont chacune eſt de ving-deux pieds, douze pouces pour pied, & douze lignes pour pouce ; qui eſt ce qu'on appelle *meſure Royale* ou au *pied de Roy*, parce que ce ſont les Ordonnances de nos Rois qui ont établi pour les bois cette meſure uniforme.

Je ne parlerai point de l'Arpentage, parce que c'eſt un Art particulier où les plus habils Maîtres ſont embaraſſez : je dirai ſeulement que quand on a fait quelque acquiſition, c'eſt au Vendeur à en fournir la meſure ſuivant l'uſage du lieu où le fond eſt ſitué, en quelque endroit que la vente ait été faite.

ARTICLE III.

Des differentes manières de faire valoir un bien de Campagne.

Il y en a trois : la premiere eſt de le faire valoir par ſoi-même ; la ſeconde eſt de le donner à ferme, ſoit en grains ou en argent ; & la troiſiéme eſt d'avoir un Métayer qui les faſſe valoir ſous les yeux & pour le compte du Maître.

I. La premiere maniere eſt ſans doute la plus naturelle, la plus lucrative & la plus avantageuſe pour le bien même, puiſque le Proprietaire n'a ni Fermier à entretenir & ſouvent à enrichir, ni taille ni double taille à payer: tout le profit revient à lui ſeul, le bien en eſt mieux ménagé & mieux ſoigné: car le Maître n'ayant ni envie ni éviction à craindre comme un Fermier, il remuë, il vivifie toute ſa terre; & il ſeroit ſouvent à ſouhaiter pour la fortune de nos deſcendans & pour nôtre propre repos, que nous euſſions, ou aſſez de goût & de modeſtie, pour animer par nôtre exemple, ou aſſez de vigilance pour bien entendre & bien conduire, le ménage d'une Terre, où les Intendans & les Fermiers s'enrichiſſent, tandis que le Maître ſe ruïne par négligence ou par faſte.

II. Mais comme nous ne ſommes point nez tous pour la Campagne, & que ſouvent ceux même qui y demeurent ne peuvent ou ne veulent pas ſe mêler de faire valoir leur bien, il faut bien prendre ou un Fermier ou un Métayer.

III. Quand on prend un Fermier, il faut, autant qu'on le peut, en choiſir un, qui puiſſe rendre la Terre bien garnie de bétail & bien vivante, qui ſoit laborieux & entendu dans l'Agriculture, honnête Homme & zelé pour l'entretien & l'amélioration des bâtimens & des héritages; il y en a même qui préferent ceux qui ſont originaires du lieu, parce qu'on préſume qu'ils connoîtront mieux les fonds & qu'ils s'y affectionneront davantage que des Etrangers. Avant que de paſſer le Bail, il eſt bon de s'informer des mœurs auſſi bien que des facultez du Fermier, ſe méfier de ceux qui vous paſſent tout & qui vous offrent des conditions trop avantageuſes, parce que ce ne ſont que des gueux ou des fripons, qui veulent vivre impunément à vos dépens. Il ne faut pas non plus prendre de ceux qui demeurent à la ville ou dans d'autres villages, parce que vôtre bien ſera en danger d'être négligé, peut-être même déterioré faute d'engrais ou autrement, parce que le Fermier voudra tout mettre ſur les autres biens.

En paſſant Bail, il faut prendre toutes ſortes de meſures pour pouvoir toûjours faire la loy aux Païſans, qui ſont la plûpart ruſez & mal affectionnez, les obliger par écrit à tout ce qu'on veut avoir d'eux, ſans s'en rapporter à leurs belles promeſſes, par exemple de faire tant de journées & voitures ou autres corvées, de fournir tant de Perdrix, Canards, Chapons, &c; de faire faire par an un certain nombre de journées, de Couvreur ou de Maſſon, pour l'entretien des bâtimens; de conſommer tous ſes fourrages ſur le lieu, & de fumer tant d'arpens de terre par an, d'eſſarter celles qui méritent de l'être; de n'en point mettre ou de n'en mettre qu'une certaine quantité en lin, chanvre ou autres productions qui amaigriſſent les terres; de ne les point deſſoler; de les mettre en égout, d'entretenir les hayes & curer les foſſez, de remplacer les arbres qui périſſent, même d'entretenir une pepiniere de tant d'étenduë, &c. Tous ces petits ſoins raſſemblez contribuent merveilleuſement à faire fleurir la terre.

Durant le cours du Bail, il faudra que le Maître aille de temps en temps à l'imprévû, voir comment tout va, ſi le Fermier execute bien toutes les clauſes ci-deſſus, ſi tout eſt bien garni, bien entretenu & bien conduit, tant pour l'interêt du Maître que pour celui du Fermier; par exemple, s'il ne ver point les Fumiers, ſi les Etangs & les Prez ſont en bon état, les Bois co

pez en saison, les Garennes bien peuplées de Hazes : si les Terres ne sont point trop négligées ou trop poussées ; car souvent on se trouve également trompé ou par les avances & le bon état d'un gros Fermier qui ne s'est presenté que pour forcer & épuiser nos Terres à son profit, ou par la facilité d'un autre qui aura offert ou agréé tout ce qu'on aura voulu, parce qu'il ne cherchoit qu'à entrer & vivre sur vôtre bien. Il faut arrêter compte tous les ans avec son Fermier, & ne lui point laisser accumuler trop d'arrerages, de peur qu'ils ne l'accablent ou que le Maître ne les perde. Les Païsans ont aussi souvent la malice de négliger vôtre Terre, de la décrier dans le Païs & à vous-même, pour en dégoûter les autres & en tirer meilleur parti ; méfiez-vous-en, aussi-bien que de ceux qui tâchent de vous détourner d'ajuster & de visiter souvent vôtre Maison ; ils ne le font que parce qu'ils craignent que vous ne vous y attachiez, & que vous ne voyez trop le gros gain qu'ils font sur vôtre bien, ou l'indolence, la gueuserie & quelquefois la mauvaise foi avec laquelle ils abusent de vôtre bien : mais aussi quand on est assez heureux pour avoir un bon Fermier, c'est-à-dire un homme qui paye bien & qui entretient bien la Terre, loin de le changer ou de le rudoyer, il faut le traiter le plus cordialement & l'accommoder dans sa Ferme le plus à son gré qu'il se peut. On remarque que les gros Domaines ne déperissent que parce que les Seigneurs à qui ils appartiennent changent trop souvent de Fermiers, & ne visent qu'à tirer annuellement le plus qu'ils peuvent, ce qui fait qu'ils n'ont que des Fermiers qui ne connoissent point la Terre ou qui ne s'y affectionnent pas, & n'ont que le temps de la pousser pour eux le plus qu'ils peuvent pendant leur Bail.

Les Pâturages, les Etangs, les Garennes, les Coulombiers sont toutes choses que l'on afferme assez communement ; mais il faut y veiller attentivement, de peur que le Fermier ne les épuise & ne les dégrade sans retour. On afferme plus volontiers les Terres qu'on n'est pas à portée de faire valoir, & celles qui sont trop ingrates ou trop éloignées.

Ceux qui afferment leurs biens, les donnent ou à l'argent ou à fruits, c'est-à-dire à la charge d'en payer par an telle somme en argent, ou telle quantité de Grains, Vins, Bestiaux, Gibier ou autres fruits (car tout ce que la Terre produit est compris dans le mot general de fruits.) Les Normands appellent encore *Blanches-fermes*, celles dont les redevances se payent à l'argent & non en grains.

Parmi ceux qui donnent leurs Terres à fruits, qui est proprement ce qu'on appelle *admodier* son bien ; les uns conviennent qu'ils partageront avec le Fermier tout ce que la Terre produira, & qu'ils en prendront la moitié, le tiers, le quart ou autre portion, suivant l'usage des lieux & la fécondité des Terres ; & en ce cas le Maître & le Fermier courent les mêmes risques, soit de sterilité, inondations, guerres ou autres qui peuvent arriver, jusqu'à ce que les fruits soient recueillis : les autres chargent le Fermier de leur donner par an une certaine quantité de grains, fourages, vins ou autres especes, sans avoir égard à ce que la Terre peut en produire ; & alors le Fermier doit acquitter la redevance en especes, quand même il ne trouveroit pas dequoi le faire parmi les fruits de sa Ferme.

Ces deux differentes manieres d'affermer son bien, l'une à l'argent, l'au-

tre en fruits, ont chacune leur bon & leur mauvais : la redevance en argent eſt la plus aiſée, la moins embaraſſante, le revenu en eſt fixe & toûjours le même, enſorte que cette eſpece d'admodiation convient fort à ceux qui ſont éloignez de leur bien, & à ceux qui ne veulent compter que ſur un revenu liquide & reglé, ſans avoir beſoin d'aucuns des fruits de leur Terre pour leur uſage ni pour leur commerce : les redevances en fruits au contraire, ſont plus avantageuſes à tous ceux qui ont ou des beſoins journaliers, ou des débouchemens certains ou du moins apparens qui leur conſomment ce qu'ils tireront en nature de leurs Fermages ; c'eſt pourquoi de pareilles redevances conviennent fort à des Moines ou autres gens oiſifs qui ſont à portée de veiller par eux-mêmes à la perception de leurs Fermages, qui ſe les font payer ſur le champ, de gré ou de force, & en trouvent la conſommation dans les lieux mêmes en les employant aux proviſions de leurs Maiſons, ou en les vendant aux environs.

Cet uſage eſt encore aſſez utile à de grandes Maiſons qui ſe font par là des proviſions annuelles & journalieres, où l'Econome doit trouver un profit très-conſiderable. Les Redevances en fruits ſont pareillement avantageuſes à tous ceux qui peuvent en trouver de promptes défaites, ou attendre qu'il en vienne de lucratives, ſoit par le courant de leur Province, par leurs correſpondances, parce qu'ils ſe trouveront Limitrophes de Païs où leurs fruits ſeront d'un bon débit, ou parce que leur propre Province ſera le Théatre ou la voiſine de quelque Guerre ; car en ce cas les fruits augmentent au double, au quadruple & quelquefois au centuple ; pendant que ceux qui n'ont alors que des Redevances en argent à prétendre, n'ont aucune augmentation à eſperer, parce que leur Fermier ne leur doit qu'une ſomme fixe & profite ſeul de la cherté generale, quoique le bien du Maître courre les riſques & les ravages qui ne regardent que le Proprietaire : c'eſt en quoi il eſt bon de prévoir & de prevenir tous les cas dans les Baux de biens qui peuvent être expoſez aux fureurs de la Guerre & aux autres deſaſtres, ſoit pour augmenter la redevance en cas de Guerre, ſoit pour regler la part du Fermier dans les contributions, & ſon indemnité en cas de fouragemens, incendies ou autres cas extraordinaires.

Au ſurplus il y a plus de hazard à affermer ſes Terres à moitié ou autre portion de fruits, qu'à les louër à prix d'argent : la redevance en argent eſt toûjours la même ; au lieu qu'il y a tantôt de la perte & tantôt du gain quand elle eſt en grains, puiſque la valeur du grain dépend principalement de l'infertilité de l'année ; quelquefois elle ne donne rien du tout, & alors le Proprietaire n'a rien à eſperer non plus que le Fermier. La quotité de fruits que le Fermier doit, dépend de l'Uſage des lieux & de la convention que font la Parties, la moitié, le tiers ou le quart, ſuivant que le Maître donne ou ne donne pas de ſemence ; ſouvent même le Bourgeois qui donne ſa Terre à moitié fruit, eſt obligé de fournir des Calvaniers à ſon Fermier.

Le Fermier eſt obligé de voiturer chez ſon Maître la portion qui lui revient des fruits de ſa Terre ; ſi le Maître demeure ſur le lieu même, il doit avoir une grange bien fermante à clefs, ſéparée de celle du Fermier, pour que ſes grains ne ſoient pas à la diſcrétion du Païſan, qui trouve toûjours le ſecret d'égrener une partie des gerbes que l'on confie à ſa bonne foi.

Il y a des Païs où on afferme auſſi les Vignes à moitié fruits ; mais il faut y prendre garde a deux choſes. 1°. Que les Fermiers ne pouſſent point trop la Vigne en bois, pour en tirer plus de raiſin, ce qui la ruine bien vîte. 2°. Qu'ils y mettent autant d'échalats qu'il en faut ; quand on n'a pas ſoin de leur en faire faire la dépenſe, ils ſe mocquent encore de vous en vous diſant que ce ne ſont point les échalas qui produiſent le Raiſin.

III. Les perſonnes qui veulent joüir de leurs Terres par eux-mêmes, ſans en avoir ni les ſoins ni l'embarras des Domeſtiques, prennent un *Métayer*, c'eſt-à-dire en bon François, un Maître-Valet, & en Provençal un *Payre*, qui fait valoir la Terre ſous leurs yeux, prend & nourrit les gens neceſſaires pour cela, & en rend tout le produit au Proprietaire, moyennant une certaine ſomme qu'on lui donne par an, tant pour ſe nourrir, payer ſes gens, que pour ſon profit ; mais avec cela on lui fournit tout ce qui eſt neceſſaire à l'Agriculture, comme Volailles, Beſtiaux, outils & ſemences : cette maniere de faire valoir ſon bien eſt commode & avantageuſe, quand on eſt aſſez heureux pour avoir un Métayer zelé, laborieux, exact, fidel, de bon compte, induſtrieux, ſédentaire, économe & ſobre : il eſt bon qu'il ſoit marié ; car quand ſa femme eſt ménagere, la Baſſe-cour & le dedans de la Maiſon n'en va que mieux pour le Maître, qui doit en ce cas les eſtimer, les ménager, compter ſouvent avec eux, & veiller au ſurplus, comme nous avons dit qu'il le faut faire ſur le Fermier ; ce qui demande encore plus d'attention & de détail à l'égard des Métayers, parce que ce ſont ordinairement tous gueux & malheureux, qui n'ayant rien à perdre, promettent & font d'abord monts & merveilles ; mais enſuite à moins qu'on n'y veille de près ils dérobent ſourdement, pêchent en eau trouble, labourent & charient pour d'autres, vendent les fumiers, ne font valoir que vos meilleures Terres, & les dégradent toutes.

CHAPITRE II.

L'Année, les Préſages & les Uſtancilles du Labourage.

LA premiere choſe à laquelle le Chef de Famille doit s'appliquer après la connoiſſance des qualitez & de la continence de ſon Terrain, eſt de bien ſçavoir le Plan de tout ce qu'il y a à faire à la Campagne pendant toute l'année, afin qu'il ſçache à point nommé ordonner le détail de toutes les ſaiſons, & occuper toûjours ſes Domeſtiques quelque temps qu'il faſſe, ſans cependant trop exiger d'eux : tout réüſſit & tout profite quand on ſçait bien employer ſon temps & faire les choſes en ſaiſon.

Article Premier.

L'Année du Laboureur.

En *Janvier*, il fera faire à la maiſon pendant le froid & la pluie tout ce

qu'il ſeroit obligé de faire dans un temps plus précieux ; on nettoye & on raccommode les Charettes, Tombereaux, Charuës, Harnois & tous les autres Uſtanciles de Labourage, on fait proviſion de tous les Outils tranchans ou autres neceſſaires au ménage des Champs ; on met tout en état de ſervir, on appiête les Echalas & Oziers pour lier la Vigne, on la déchauſſe quand c'eſt l'uſage de le faire pour la faire avancer, on la taille quand il fait beau, on coupe les Saules, les Bois à bâtir & autres, on releve les Foſſez, on façonne les Hayes, on remuë des Terres pour terrer les Vignes, on fume les Arbres fruitiers qui languiſſent, on émonde les autres, on eſſarte les Prez, on bat les Grains, on retourne le Fumier fait depuis la ſaint Martin pour qu'il ſoit conſommé bien également lorſqu'on le repandra, on laboure les Terres legeres & ſablonneuſes qui ne l'ont point été vers la ſaint Martin ; quand il fait doux on ente tous les Arbres & Arbriſſeaux hâtifs, comme Pruniers de Damas, Avant-Pêchers, Amandiers, Ceriſiers, Roſiers, & on enterre les Cormes, les Noyaux, Amandes & Noix dont on veut avoir des Arbres ; on fait travailler les Servantes à tiller le Chanvre, & à filer, quand le temps ne permet pas qu'elles aillent faire des fagots d'Epines & de menus Bois ; on met couver les Poules qui le demandent, on marque les Agneaux qu'on veut garder, on ſale les Cochons, dans les Païs chauds on rompt les Guerets & on prépare les Terres pour la ſemaille des Mars, on ſeme dès lors les Pois en Italie, & ſur la fin de ce mois on ſeme le Senegré & la Veſce qui doit venir en graines ; & dans les Païs où il y a beaucoup de Mirthes, de Laurier & de Lentiſque, on en fait des Huiles dont l'uſage eſt merveilleux en Medecine.

En *Février*, on continuë la plûpart des Ouvrages du mois précedent, on plante les Vignes, on cure, on taille, on fume & on échalade les autres, on fume les Arbres, les Champs, les Prez, les Jardins & les Couches, on acheve d'élaguer les Arbres & de les nettoyer de toutes feüilles ſales, vers, mouſſe & ordure, & de garnir les Hayes ; on donne la façon aux Terres deſtinées en Mars, principalement ſur les Côteaux où il y a moins d'humidité, on ſeme même l'Avoine en bien des endroits, parce qu'*Avoine de Février remplit*, dit-on, *le Grenier* ; on ſeme auſſi les Lentilles & les Pois Chiches, même le Chanvre, le Lin & le Paſtel dans les Païs chauds ; on prépare les Terres deſtinées au Sainfoin, on viſite les Vins, principalement ceux qui ſont foibles & délicats, on plante les Bois, les Saules & les Rejettons enracinez de toutes ſortes d'Arbres, tant Fruitiers que Sauvages, même Figuiers, Oliviers & Grenadiers ; on nettoye le Colombier, le Poulaillier & les Toits des Oyes, des Cannes & des Paons, parce que ſur la fin de ce mois tous ces Animaux commencent à s'échauffer & à couver ; on repeuple la Garenne & on raccommode les Terriers ; on achete les Mouches à Miel & on nettoye leurs Ruches : en Provence & dans les autres Païs chauds, on lie dès-lors la Vigne à l'Echalas ; on rechauſſe les pieds d'Arbres qu'on a déchauſſé avant l'Hyver, & on donne le Verrat aux Truies ; on attend plus tard dans les Climats temperez.

En *Mars*, on ſeme les petits Bleds, le Lin, les Avoines, & les autres Mars & Légumes ; on acheve de tailler & d'échalader les Vignes ; on leur donne le premier labour, & on fait des fagots de ſarment ; on donne la ſe-

conde façon aux Jacheres, on ſarcle les Bleds, on ſeme les Olives & autres Fruits à noyau, on dreſſe les Pepinieres, on greffe les Arbres avant qu'ils bourgeonnent, & on met tous les Jardins en bon état, on ſeme de la lie d'Olives ſur les Oliviers languiſſans; c'eſt encore dans ce mois qu'on défriche les Prez & qu'on y ſeme les Mars: on achete auſſi des Bœufs, parce que comme ils ſont maigres ils ſont à bon marché; on prétend même qu'on en connoît mieux les défauts, & qu'ils ſont plus aiſez à dompter: on achete encore alors des Veaux de deux ans, des Geniſſes & de jeunes Poulains, pour les élever, & des Taureaux, Chevaux & Anes pour l'Etalonage.

En *Avril*, on continuë de ſemer les Mars & le Sainfoin, de labourer les Vignes & les Terres qui ne l'ont point encore été, de greffer les Arbres Fruitiers & de planter les Oliviers; on greffe auſſi les autres, on taille la Vigne nouvelle, on a ſoin de donner à manger aux Pigeons, parce qu'alors ils ne trouvent rien aux Champs, on fait donner l'Etalon aux Cavales, aux Aneſſes & aux Brebis; on nourrit bien les Vaches, dont la plûpart vêlent ou nourriſſent en Avril; on achete des Mouches, ou on en cherche dans les Bois, on nettoye les Ruches des autres, & on fait la chaſſe aux Papillons qui abondent quand les Mauves fleuriſſent.

En *May* on continuë dans les Païs froids de ſemer le millet & le panis, & ailleurs de labourer les Jacheres, & de ſarcler les bleds. On donne le ſecond labour & les ſoins néceſſaires à la Vigne, on en ôte tous les pampres & ſarmens qui n'ont point de fruits; on étête les arbres, on émonde & on ente les oliviers; on commence à ſoigner aſſiduement les mouches à miel & encore plus les vers à ſoye; on tond les Brebis, on fait force Beurre & fromages, on remplit les vins, on châtre les veaux & on coupe dans les forêts de jeunes feüillages pour nourrir les beſtiaux, ſur-tout les Chévres.

En *Juin* on continuë de labourer, d'ébourgeonner & de lier la vigne; de ſoigner les vers à ſoye, de châtrer les veaux, faire proviſion de Beurre & de fromage, & tondre les Brebis dans les Païs froids; on donne le deuxiéme labour aux Jacheres, on prepare & on nettoye l'aire de la grange, ou on la fait dans les champs quand c'eſt l'uſage du Païs; on châtre les mouches à miel & on tient leurs ruches bien nettes; on fauche les prez & les veſces, on fane le foin, on recüeille les légumes qui ſont en maturité; ſur la fin du mois on commence à ſcier les orges quarrez: En Italie on commence auſſi à dépoüiller les fromens, du moins on ſe munit & on ſe prépare par tout pour la moiſſon prochaine; on bat du bled pour la ſemaille ſuivante; on dépoüille les ceriſes, on amaſſe les claies on, dreſſe les parcs & on commence à faire parquer les Brebis.

En *Juillet* on acheve de biner les jacheres, & on dépoüille les orges, les légumes & les vers à ſoye; on donne le troiſiéme labour à la vigne, on en ôte le chiendent & on en unit la terre pour que le Soleil ne brûle pas les racines; on décharge les pommiers & les poiriers de fruits gâtez, ou qui les chargent trop, & on raſſemble ceux que la chaleur ou le vent fait tombe pour mêler avec les autres & en faire le cidre dans la ſaiſon; on fait couvrir les Vaches plus qu'en aucun autre temps; on viſite de même ſes troupeaux, ſes beſtiaux & ſes pâturages pour voir ſi tout va bien; on court les foires de temps en temps, pour y vendre ou racheter des beſtiaux, dont le commerce enrichit

bien-tôt une maiſon ; on vuide & nettoye les granges, on retient ſes Moiſſonneurs ; on ſe prépare à moiſſonner & preſque toûjours on moiſſonne tous les grains juſqu'aux fromens ; dans les climats chauds on achete dès ce mois des Béliers, pour ſaillir les Brebis ; & en Italie ſi-tôt après la moiſſon on rechauſſe les arbres qui ſont en plain-champ & qu'on avoit déchauſſé au mois de Mars, pour que les grandes ardeurs qui ſurviennent vers la fin de la moiſſon, n'en alterent point les racines.

En *Aouſt* on acheve la moiſſon, on arrache le chanvre & le lin ; on fait le verjus ; dans les Païs froids on effeüille les ſeps de vignes tardifs pour les faire avancer, au-lieu qu'on les ombrage dans les climats chauds de peur qu'ils ne deſſechent. On commence à donner le troiſiéme labour aux Jacheres, à battre le ſeigle pour la ſemaille qui approche, & à charier le fumier ſur les terres ; c'eſt auſſi le vrai temps de chercher les ſources d'eau pour faire des puits, des fontaines, des pieces d'eau ou autre uſage, parce que quand on trouve de l'eau, alors on eſt ſûr qu'il y en aura toute l'année ; on fait la chaſſe aux frelons qui volent, tourmentent & dérangent fort dans ce mois les mouches à miel. On met le feu dans les patis pour en conſommer les ronces & les mauvaiſes herbes. On loüe ſon monde & on prépare les preſſoirs, les caves, les tonneaux, les nourritures & tout ce qu'il faut pour la vendange.

En *Septembre* on acheve de labourer les Jacheres ; on charie le fumier, on le répand ſur les terres & on le retourne ; on fauche la deuxiéme herbe des prez, on cueille les pommes, les poires, les noix & autres fruits d'Automne ; on ramaſſe les chaumes pour couvrir les étables & chauffer le four dans les endroits où le bois eſt rare ; on commence à ſemer le ſeigle, le méteil & même le froment, on coupe les ris & les millets, on cueille & on façonne le paſtel & la garance, & ſur la fin on fait ordinairement la vendange ; on répand du fumier de pigeon ou des feüilles de cyprès, & on laboure auſſi-tôt les terres ſujettes à exhaler une humeur ſalée qui fait mourir les bleds, comme font la plûpart des terres proches de la Mer en Italie. Dans les Païs chauds on ſeme auſſi dans ce mois les pois, la veſce, le ſenegré, la dragée, le panis, le millet & les haricots ; on caſſe les terres pour y ſemer le ſainfoin dans le temps, on fait de nouveaux prez, on raccommode les vieux, & on ſéme les lupins avant tous autres grains.

En *Octobre* on acheve de faire vendange & on façonne ſes vins ; on continuë la ſemaille des bleds, on recueille & on façonne le miel & la cire, on chaſſe les vieilles abeilles & on nettoye les Ruches ; on ramene les Brebis la nuit à la Bergerie dès le commencement de ce mois, ou pour mieux dire, dès que les nuits du climat où l'on eſt deviennent trop fraîches & trop longues pour ces troupeaux : dans ce même mois d'Octobre on ſerre les orangers ; on ſeme les lupins, l'orge quarré, les poids & les févrolles. On fait le cidre & le raiſiné, on fait des raiſins ſecs, des pruneaux, des pommes & des poires tapées, on fait les plants d'oliviers, on déchauſſe ceux qui ſont en pied, parce qu'étans plantez ordinairement ſur des Montagnes & expoſez au midi, ils ont beſoin de toute l'eau qu'on peut amaſſer ; on confit les olives blanches ; ſur la fin de ce mois on commence à provigner la vigne & à la déchauſſer dans les endroits où il eſt d'uſage de le faire, ce qui s'appelle *ruëller* : & ſur-tout on veille aux vins nouveaux. En Italie & dans les autres Païs chauds, depuis l

dixuſqu'au vingt trois Octobre, on ſeme le froment ras & barbu, même le Lin qu'on ne ſeme en France qu'au Printemps.

En *Novembre* on continuë à planter, provigner & déchauſſer la vigne; à amaſſer les olives quand elles commencent à changer de couleur & à en faire les premieres huiles; à planter les oliviers, à tailler les autres & à ſemer de nouveaux prez. On encave les vins, on fait la recolte des chataignes & des marons, on acheve de ſerrer les fruits d'Automne & d'Hyver. On amaſſe du gland pour les Cochons; on ſerre les raves, on amaſſe de bonne heurre & on fait ſecher le plus d'herbes qu'on peut pour le fourrage des beſtiaux. On lie les vignes, on rapporte & on ſerre les échalas & les claies des Parcs à Brebis: on coupe les ſaules & les oſiers pour en faire des treilles, des ruches, des paniers & des corbeilles, & on caſſe ſes noix pour en faire de l'huile, cet ouvrage s'appelle ordinairement la *Veillée*: on commence auſſi dès le mois de Novembre à tailler la vigne, on émonde les arbres, on remedie à leurs maladies quand ils en ont, & on coupe le bois à bâtir & à chauffer; on nettoye les ruches avec de grandes plumes d'oyes, & on viſite la fruiterie & la ſerre pour voir ſi rien ne s'y gâte. Dans les Païs chauds on commence dès ce mois à avoir des Moutons, on donne le Bouc aux Chévres, & on ſeme le bled ras & barbu, l'orge, les féves & le lin; au-lieu que dans les Païs temperez & froids, on ne ſeme tout cela qu'en Mars.

En *Decembre* on continuë à défricher les bois & à en couper pour bâtir & ſe chauffer, on fume & on marne les terres, on bat le bled à la grange, on fait des échalas, des paniers de joncs & d'oſiers, des rateaux, des manches, on aiguiſe les outils tranchans, on nettoye & on raccommode tous les harnois, charois & uſtanciles du labourage; on tuë & on ſale les cochons; on couvre de fumier le pied des arbres & les légumes qu'on veut garder au jardin juſqu'au Printemps; on viſite ſouvent les terres pour voir & réparer le dégât des eaux, on les fait couler & courir dans les vieux prez, on étête les peupliers & les autres arbres qu'on veut faire repouſſer plus fortement au Printemps, on dreſſe des rets & des pieges, & on reprend les ouvrages de Janvier.

ARTICLE II.

Uſtanciles du Labourage.

Nôtre Chef de famille s'étant fait ainſi le plan du travail annuel de la Campagne, il faut maintenant lui mettre les armes en main, & en donner ici une liſte pour qu'on en connoiſſe l'uſage & qu'on en faſſe les proviſions.

Comme la *Charuë* eſt le grand ouvrier du labourage, afin qu'il ne chmome jamais, il en faut toûjours avoir deux compoſées chacune de deux rouës & de ſon eſſieu, ſur lequel eſt dreſſé le chevalet, autrement dit la ſcellette où ſont attachez le timon, le ſoc, le coutre, les oreilles & le manche de la charuë; il faut changer de ſoc le moins qu'on peut, & il doit être façonné & placé de ſorte qu'il n'incommode point celui qui tient la queuë de la charuë, & ne l'empêche point de tracer les rayes droites & les ſillons égaux: la queuë ou manche de la charuë doit être d'une longueur proportionnée au train & au

harnois auquel elle eſt attachée, & y être poſée avec jugement : ſur-tout que l'oreille de la charuë ſoit placée, de maniere qu'elle renverſe la terre commodément, afin que les bêtes de labour aïent moins de peine à tirer. Le coûtre qui eſt pour fendre la terre doit être de bon gros fer non caſſant, & point trop large pour qu'il ne ſe charge point de terre, & qu'il fatigue moins l'Homme & les bêtes qui labourent. Il y a des charuës qui n'ont point de rouës, mais ſeulement une perche ſur laquelle on monte tout le train de derriere de la charuë ; on ſe ſert de ces ſortes de charuës dans toute la Gaſcogne ; mais elles ne ſont propres que pour des Bœufs de moïenne taille & dans les terres legeres ; elles ſont beaucoup plus peſantes & plus difficiles à manier que celles à rouës. Il y a auſſi des charuës à bras dont on ſe ſert pour labourer les petits jardins à force de bras, & ce n'eſt autre choſe que trois morceaux de bois enchaſſez l'un dans l'autre, qui font les trois côtez d'une figure quarrée, dont le fer tranchant fait le quatriéme côté ; ce fer eſt de deux pieds & demi de long, ſur quatre à cinq pouces de large, & on le poſe un peu en biais afin qu'il morde plus aiſément dans la terre.

Il faut des *Charettes* de differentes grandeurs, des petites pour charier le fumier, pour tranſporter les grains, les matereaux, les meubles & autres néceſſitez de la Maiſon ; il en faut de grandes pour les gerbes, le foin, le chanvre & le lin, on les appelle charettes *ridelées* ou *gerbiers*, on les fait ordinairement plus étroites par le bas que par le haut, pour que les gerbes s'y rangent & s'y entaſſent mieux ; on y fait auſſi au bout une eſpece de charpente plus large que les ridelles avec un moulinet derriere pour qu'il y tienne plus de gerbe ou de foin qu'on ſerre avec une corde qui paſſe par deſſus d'un bout de la charette à l'autre.

On ſe ſert auſſi de *tombereaux* pour porter les fumiers & les materiaux ; mais comme les tombereaux ſont plus lourds & plus embaraſſans, ils ſont moins d'uſage que les charettes ; les Bœufs ſur-tout ne s'en accommodent point.

En bien des endroits on ſe ſert de *Chars* qui ſont proprement de grandes charettes montées ſur quatre rouës, avec une petite échelle pour y monter pardevant, & une autre par derriere.

On a encore les chartains autrement dit *Haquets*, qui ne ſervent qu'à porter les tonneaux, vins, huiles, cidre, bierre, &c.

Il faut que toutes ces voitures ayent de bons eſſieux, des rouës fortes & legeres, que les bandages en ſoient puiſſans & bien cloüez, ce qu'on appelle des rouës bien embâtées ; que les chantes ſoient bien enclavées, les ridelles de bon bois, & les coffres quand elles ſont à coffres, de planches fortes, bien jointes & ſoutenuës en deſſous, pour mieux porter les terres, le fumier, le ſable, les materiaux, les grains, &c. ſans qu'elles fatiguent & ſans que rien ne ſe perde : Il y en a qu'on ne garnit que d'oſier, d'autres avec des claïons ; dans les Païs de montagnes on fait le derriere des charettes plus élevé que le devant pour ſoulager les bêtes de voiture.

Notez en paſſant que les Chevaux *gouſſauts* ſont les meilleurs pour faire de bons limoniers ; on appelle un Cheval *gouſſaut*, quand il a l'encolure épaiſſe & charnuë, les épaules groſſes & les reins courts.

La *Caſſe-motte* qui ſert à briſer les mottes des terres-fortes, n'eſt qu'une eſpece de maſſuë de bois le plus dur qu'on peut trouver. La maſſe eſt groſſe comme

1
2
3
4
5
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
39
40
41
42
43
44

comme la cuiſſe, longue de deux pieds, garnie de cercles de fer & le manche a quatre pieds de long.

La *Herſe* eſt néceſſaire au labourage pour ameublir & unir les terres ; c'eſt pourquoi il en faut avoir au moins deux de grandeur differente : Elles doivent être de bois lourd, façonnées ſolidement, bien ferrées & garnies de bonnes dents longues de fer ou du moins de bois bien dur : on y attache ordinairement une pierre ou deux pour la rendre plus lourde & pour briſer toutes ſortes de terres. Il y a des herſes plus peſantes les unes que les autres ; il y en a qui ont des rouës ſur le devant & d'autres qui n'en ont point, les premieres ſont plus commodes & plus d'uſage. Les Curieux veulent que la herſe ait ſix pieds de long, que les dents ſoient à cinq pouces de diſtance les unes des autres, & qu'elles ayent quatre pouces de ſaillie hors du bois où elles ſont plantées. Quand une herſe eſt bien chargée & bien menée, ſes dents entrent un bon doigt en terre, ce qui ſuffit pour bien unir le ſol. On fait des herſes ſans dents ; ce n'eſt qu'un tiſſu d'oſier ou des eſpeces de claies aſſez épaiſſes, qui ſervent à applanir les terres ſemées en lin, encore faut-il que ce ſoit une terre ſablonneuſe & legere.

Il faut auſſi dans une Baſſe-cour deux ou trois civieres, & autant de broüettes, pour qu'une ou deux perſonnes puiſſent tranſporter le fumier des Ecuries & Etables, les terres, pierres & mille autres choſes de détail.

On a encore beſoin à la Campagne de rateaux dont les uns ſeront à dents de fer, les autres de bois, pour amaſſer les foins dans les Prez, les menuës pailles dans la grange, nettoyer des allées, tirer les raiſins de la cuve & les porter au preſſoir, &c. De même des fourches de pluſieurs eſpeces, les unes de bois pour faner le foin & répandre le fumier, les autres garnies de fer pour le charger, des Tire fiens pour le tirer, des Echardonnoirs & des ſarcloirs ; des houës, des pics, des pêles, des bêches, des pioches & piochons de pluſieurs façons ; des échelles de toutes grandeurs ; un ou deux croiſſans pour tondre les hayes & pour le jardin ; des fleaux, des vans & des cribles, des faux pour les foins & avoines, des faucilles pour les bleds ; des cognées, des haches & des ſerpes de toutes grandeurs, même un Goujat qui eſt une eſpece de grande ſerpe de deux pieds de long recourbée par le bout & emmanchée de bois avec une virole ; des marteaux, maillets, tenailles & ſcies ; quelques ville-brequins, quelques tarrieres, quelques vrilles de groſſeurs differentes ; une bien petite enclume pour battre les faux ; une pince qui eſt un levier de fer aiguiſé d'un bout en biſeau dont les Paveurs ſe ſervent pour détacher les pavez, les Laboureurs pour ficher en terre des ſaules ou des pieux pour faire une haie, & les Vignerons pour planter la vigne : & enfin une *Broye* autrement dit *machoire* ou *maque* pour broyer le chanvre ; & pluſieurs Serans pour pejgner le chanvre & le lin.

Explication de la Planche ici à côté.

1. *Charette ſimple.*
2. *Grande charette, à ridelles épatées, & à queuë de charpente.*
3. *Charuë.*
4. *Cylindre de bois, pour caſſer & unir la terre, refouler les avoines, &c.*
5. *Caſſe-motte.*
6. *Tombereau.*
7. *Civiére.*
8. *Broüette*
9. *Béche.*
10. *Pioches.*

11. *Houë.*
12. *Hoïau.*
13. *Pic, pour piquer le tuf, les terres dures, arracher des pierres, &c.*
14. *Herſe.*
15. *Faux.*
16. *Petite Enclume pour battre le fer de la faux.*
17. *Faucille.*
18. *Rateau.*
19. *Fleau.*
20. *Van.*
21. *Vannette pour époudrer l'Avoine des Chevaux.*
22. *Crible à main.*
23. *Crible à pieds.*
24. *Scie.*
25. *Fourche à dents de fer.*
26. *Tire-ſien.*
27. *Fourche de bois, pour répandre le fumier, fanner le foin, &c.*
28. *Echelle ſimple.*
29. *Echelle double.*
30. *Pelle de bois.*
31. *Marteau.*
32. *Maillet.*
33. *Tenaille.*
34. *Villebrequin.*
35. *Tariere.*
36. *Vrille.*
37. *Serpes.*
38. *Hache.*
39. *Cognée.*
40. *Echardonnoir*, ou *Sarcloir.*
41. *Echenilloir.*
42. *Pince de fer, pour lever des pavez, faire des trous à planter vignes, ſaux, &c.*
43. *Ciſeau pour tondre les haies, &c.*
44. *Inſtrument pour ôter des arbres la mouſſe, le Gui, les chancres, le bois mort ou inutile, &c.*
45. *Forces pour tondre les Moutons.*

On fait, ou on raccommode la plûpart de tous ces uſtanciles à la maiſon pendant l'Hyver ; & quand on en achete ou qu'on en fait de neufs, il faut tout d'un coup bien faire les choſes & n'avoir que du bon, quoiqu'il coûte plus cher ; il y a de l'épargne, ſur-tout à la Campagne, où on n'eſt pas à portée d'en avoir de nouveaux auſſi-tôt que les mauvais manquent.

ARTICLE III.

Préſages du Labourage.

Nôtre Econome étant inſtruit & muni comme on vient de le dire dans les deux articles précedens, avant que de mettre la main à l'œuvre, doit encore ſçavoir le pronoſtic des temps, des ſaiſons & des années, & prévoir autant que faire ſe peut, les pluies, les vents, les ſechereſſes, les fertilitez ou les chertez, pour regler là-deſſus ſes ouvrages & ſon commerce. Je ſçai que les Aſtrologues, les Géométres & les Eſprits Forts ont peu de foi pour ces ſortes de préſages ; mais les faiſeurs d'Almanach en méritent encore moins. D'ailleurs il ne s'agit pas ici d'une certitude phiſique de ce qui arrivera ; & puiſque c'eſt ici le Theatre de l'Agriculture, je n'ai pas pû y taire les ſignes que les Laboureurs tirent du fond même de l'Agriculture, pour prévoir les changemens de temps : Comme ils ne les prédiſent que ſur le cours ordinaire de la Nature qui leur eſt familiere, ou ſur l'inſtinct des bêtes qui ne ſuivent qu'elle ; il ne faut ni négliger leurs conjectures naturelles, ni les décrier, puiſqu'elles les rendent plus habiles, & qu'ils rencontrent plus juſte que les Maîtres de l'Art, comme l'experience nous le fait voir tous les jours.

Préſages de Pluie.

Par les Aſtres : quand le *Soleil* ſe leve dans des nuages qui le cachent tout-à-fait ou à moitié ; quand il paroît taché, ou qu'il eſt rouge, bleu ou chargé de pluſieurs couleurs ; qu'il eſt environné de longues raies ; ou qu'il eſt dès-lors plus âpre qu'à l'ordinaire, ce ſont ſignes de pluie dans la journée : de même lorſque dans ſon cours il paroît pâle ou noir & obſcur, ou petit & rond comme une boule, environné de cercles ſombres, caché dans un nuage jaune ou rouſſâtre, ou qu'en ſe couchant il eſt plus âpre qu'à l'ordinaire, qu'il pouſſe de longs rayons ou qu'il demeure dans une nuée noire ; quand en ſe levant il a été environné de nuages rouges, c'eſt de la pluie pour le lendemain ; & ſi en ſe couchant il y a à ſa gauche une petite nuée, ou s'il ſe cache dans des nuages blanchâtres pommelez & dilatez comme des toiſons, il pleuvera dans peu de jours.

La *Lune* qui ſe renouvelle quand le temps change, qui ne paroît point le quatriéme jour ou qui a les cornes ſombres dans ſon commencement ; quand elle eſt pâle, obſcure ou noire, ou blême, livide & verdâtre, principalement le troiſiéme jour ou au commencement du quartier ; quand elle eſt cernée ou embroüillée dans ſon plein, marque la pluie. On prétend auſſi que le trois, le quatre & le cinquiéme jour de la Lune, influent ſur-tout le reſte du mois ; & que quand la corne haute du Croiſſant eſt plus obſcure que la baſſe, il pleuvera en décours ; au lieu que la pluie viendra au premier quartier, ſi la corne baſſe eſt la plus ſombre ; & en pleine Lune, ſi le milieu du Croiſſant eſt le plus noir.

C'eſt encore un ſigne de pluie, quand les autres planettes ſont environnées d'un cerne ; & de quelque averſe d'eau, quand les étoiles ne brillent point, ou paroiſſent cernées ou nébuleuſes, quoique le Ciel ſoit clair ; de même alors qu'il fait plus chaud qu'il ne doit ; que le temps eſt pommelé, que des nuées blanches vont à l'Orient, ou des nuages noirs ou rouſſâtres contre le vent ; qu'on voit l'Arc-en-Ciel ſur les eaux, ou qu'il paroît double ; s'il éclaire en temps ſerain & que les éclairs ſoient bien plus frequens que les coups de tonnerre, s'il tonne en plein midi, qu'on voye quelques nuées errer au haut des montagnes, & qu'après la pluie il s'éleve un vent aigu & froid.

De même encore ſi on ſe trouve las & aſſoupi ſans autre cauſe que la peſanteur de l'air ; ſi l'on reſſent des douleurs aux jointures, des rhumatiſmes, des cors aux pieds, ou des douleurs aux parties qu'on a eu rompuës ; ſi les oyſeaux aquatiques ſe lavent continuellement, ſi la Corneille ſe baigne ou crie le ſoir, ſi le Corbeau croaſſe ou bat des aîles, ſi les Oyes crient & volent plus que de coûtume ; ſi les abeilles n'oſent s'éloigner, ſi les vers ſortent de terre, ſi les fourmis s'agitent & emportent leurs œufs ; ſi les oyſeaux de riviere battent des aîles, crient & voltigent ſur l'eau ; ſi les grenoüilles croaſſent par bandes & plus qu'à l'ordinaire ; ſi les poules ſe mettent à couvrir leurs pouſſins ſous leurs aîles ou à gratter la terre & ſe battre ; ſi les pigeons s'élevent en l'air précipitament, s'ils rentrent tard au Coulombier, ou s'ils n'en ſortent point ; ſi les hirondeles volent bas & crient ſur les eaux ; ſi les cochons folâtrent & briſent tout, ſi les chats s'épluchent, ſi le heron voltige tout triſte ; ſi les bœufs mangent plus que de coûtume, ſe couchent ſur le côté tournez au

midi & léchent leurs ongles ; ſi les vaches béent en l'air, ſi les ânes braient plus que de coûtume, ou s'ils ſecoüent les oreilles, ſe roidiſſent la queuë, & ſe veautrent ; ſi les cocqs chantent extraordinairement, principalement le ſoir quand ils ſont juchez (le chant du cocq a des heures extraordinaires marque toûjours un changement de temps) ſi le ſel devient humide, ſi les Retraits puent plus que de coûtume ; ſi les loups heurlent & s'approchent des maiſons ; ſi les araignées tombent ſans vent ; ſi les chiens ſe veautrent ; ſi les mouches, les puces & les punaiſes mordent plus fort que de coûtume ; ſi le ſon des cloches eſt plus perçant, ſi les gruës quittent les vallées, s'élevent ſur les hauteurs, & s'en vont de bonne heure ; ſi le feu paroît bleu, s'il ſouffle de lui-même, s'il n'éclaire pas & ſe couvre de ſes cendres, ſi les charbons petillent & étincellent, & que la fumée n'aille pas droit, s'il s'attache des charbons deſſous le pot au feu ; ſi la lampe ou la chandelle a peine à s'allumer, ſi elle noircit en brûlant, ſe charge de champignons & petille, ou que la fumée ſoit épaiſſe ; ſi les feüilles du trefle & les aiguillons du chardon à Bonnetier quoique cueilli & mis au ſec dans la maiſon ſe reſſerrent, ſi la ſuie des cheminées tombe par flocons ; ce ſont là tous ſignes d'orage & de pluie, principalement quand les goutes d'eau ſont blanchâtres & font de grandes bulles, que la pluie commence doucement & par goutes fines, ou que celle qui tombe tout d'un coup ſans vent eſt auſſi-tôt imbibée en terre, & que celle des étangs eſt plus chaude que de coutume.

Préſages de beau temps.

Quand le Soleil ſe leve ſans tache, ſans raïons rompus, & ſans être plus grand qu'à l'ordinaire, qu'il ſe leve dans un petit broüillard qui s'évanoüit, & dans un cercle qui ſe diſſipe également ; qu'il ſe couche clair & net au milieu de quelques petits nuages rougeâtres détachez les uns des autres. Quand la Lune eſt claire en ſe levant, ou que le cercle qui l'environne ſouvent alors, & qu'on appelle le *Halo*, ſe diſſipe ; quand elle ſe renouvelle en temps ſerain, que ſon croiſſant eſt ſans tache, que le troiſiéme jour ſa lumiere eſt petite mais vive, & qu'elle eſt brillante & ſans nuage le quatriéme jour & dans ſon plain, c'eſt du beau temps pour tout le reſte de ſon mois. Quand les Etoilles ſont brillantes & ſans tache ; le temps rouge le ſoir & blanc le matin, ſurtout après la pluie ; que le Ciel ſe découvre du côté oppoſé au vent ; quand les nuées qu'on voit quelquefois paroître en forme de plumace ou de rameaux de palme, qui font comme un chapeau dont elles couvrent le haut des montagnes, ſe diſſipent ; ſi ſur le ſoir on voit quelques éclairs ſans tonnere ni nuages ; ſi la Voie de Lait qu'on appelle le chemin ſaint Jacques, eſt claire & luiſante ; ſi au point du jour le Ciel eſt bordé aux extrémitez de l'Horiſon, d'un cercle blanc ou doré ; s'il y a eu beaucoup de roſée & que le Soleil ſoit ſerain, on peut compter ſur un beau jour. De même quand le hibou ſe montre le ſoir & chante toute la nuit, que les mouches s'aſſemblent & ſe joüent au Soleil couchant ou que les chauve-ſouris ſortent de leurs trous, que les corneilles crient le matin, que les gruës volent haut, les canards s'écartent de l'eau & que l'épervier fait la chaſſe aux alloüettes. Une éclipſe ne manque auſſi jamais d'amener du beau temps.

Préſages de Vent.

Si le Soleil en ſe couchant paroît rouge dans des nuages ou des cercles rougeâtres, plus grand que de coûtume, & qu'il ait été couleur de pourpre long-temps auparavant; ſi la Lune eſt de même, ſur-tout en croiſſant; ſi les Etoiles volent, ou ſi elles paroiſſent plus groſſes & plus brillantes qu'à l'ordinaire; ſi les Nuës montent en haut & s'aſſemblent, ou ſi elles forment comme des troupeaux de Brebis; s'il tone le matin ou ſans Eclairs; ſi les Forêts & les Montagnes brüiſſent, & que les Moineaux piaillent plus qu'à l'ordinaire; ſi les Canards étendent leurs aîles ſouvent & long-temps; ſi le ſon des Cloches paroît intermittant à l'oreille, & ſi le feu étincelle, craque & vente, ce ſont toutes marques de grand Vent.

Preſages de Tonnerre & Tempête.

On doit les craindre, quand en Eté ou au commencement de l'Automne, le Soleil eſt beaucoup plus chaud que de coûtume en ſe levant & en ſe couchant; quand on voit en l'air une nuée épaiſſe & profonde, quelques Méteores errans ou dérangez, ou l'Arc-en-Ciel au Couchant en même temps que le Soleil s'y couche & que le Vent d'Oueſt ſouffle.

Preſages de Neige & de Grêle.

Quand en Hyver les Nuées obſcures blanchiſſent, principalement quand le Vent de Bize ſouffle; quand le Soleil ou la Lune ont pluſieurs cercles pâles & rougeâtres; quand l'air, de froid & vif qu'il étoit, s'épaiſſit & s'adoucit tout d'un coup, ou qu'il fait un froid ſec ſans gelée, tout cela annonce la Neige; de même que quand en Automne ou au Printemps, les nuées noires blanchiſſent, ou qu'il s'en fait un mêlange de noires & de blanchâtres, pendant qu'il paroît pluſieurs ſignes de pluie, la Grêle eſt prête à tomber.

Préſages de l'Hyver, de l'Eté & des changemens de Saiſon.

Quand il y a abondance de glands, quand les Moutons paiſſent en Automne par Troupeaux; que les Cochons foüillent la terre en pâturant, la tête tournée le plus ſouvent du côté de la Bize; ou quand les Brebis qui ont déja eu le mâle le recherchent encore; ce ſont autant de marques que l'Hyver prochain ſera rude & long, de même que l'Eté ſera bien chaud quand on voit les Beliers & les vieilles Brebis s'accoupler au Printemps.

L'Hyver approche lorſque les Canards quittent volontiers l'eau, que le Roſſignol domeſtique chante fort, que les Gruës s'aſſemblent & s'en retournent, que les Oyes s'entrebattent & crient pour le manger, les Moineaux piaillent le matin: il va faire bien froid quand on voit les Oiſeaux Aquatiques ſe retirer dans les grandes Rivieres, les Moineaux chercher les buiſſons ou les maiſons, quand la neige & la grêle ſont fines, les Etoiles extraordinairement brillantes, la flamme vive & le charbon ardent; lorſque le linge ſe roidit; que ce qui a coûtume d'être moëte, eſt ſec; que les goutes d'eau tombent lentement des toits, & que les extremitez du corps deviennent tout d'un coup froides, ce ſont des preuves qu'il fait déja froid, & qu'il

ſera long ; au contraire le Printemps recommence quand on ſent le zephir ſouffler doux, quand on voit les Hirondelles revenir, & la gorge des Canards blanchir ſur la fin de l'Hyver.

Sçavoir ſi l'Année ſera hâtive ou tardive.

On croit communément que l'année ſera hâtive, quand il pleut après la Vendange, dans le commencement d'Octobre ; qu'elle ſera moyenne, quand il pleut à la fin de ce mois ; & tardive, quand les pluies ne viennent qu'au commencement de Novembre : ce qu'il y a de certain, c'eſt que quand l'année a été ſéche & qu'il y a apparence de beaucoup de pluies ſur la fin de l'année, il faut ſemer le Bled plus dru, parce qu'il y a lieu de craindre que les pluies n'en faſſent beaucoup gâter en terre.

Préſages de Fertilité & de Sterilité.

Nos Anciens ouvroient en Automne un certain Fruit de Chéne qu'on appelle Noix de Gale ; & ils comptoient que l'année ſuivante ſeroit bonne, quand ils trouvoient une mouche dans la Noix ; au contraire ils ne s'attendoient qu'à la ſterilité, quand ils y trouvoient une araignée : à preſent on eſpére aſſez quand on a vû un Automne ſerain, de la neige dans la ſaiſon, un Printemps médiocrement chaud, point trop de fruits ni de poiſſons, le genêt bien fleuri, & plus de fleurs au Noyer que de feüilles : au lieu qu'on craint que les grains ne manquent, quand les gelées & les roſées viennent hors de ſaiſon, quand le Printemps ou l'Eté ſont trop humides, l'air & la terre abondans en araignées, en vers, ſauterelles & autres inſectes, & quand il y a extraordinairement de féves, de fruits & de poiſſons. On eſt revenu de la frayeur que cauſoient les Eclipſes ; celles de Soleil, qui ſe font quand les Bleds ſont en fleurs, nuiſent pourtant à la force des épys qui reſtent peu garnis de grains, parce que les fleurs n'ont point eu toutes les influences ordinaires du Soleil.

Bien des gens croyent encore que l'année ſera mal-ſaine, quand la fin du Printemps & l'Eté ſont extraordinairement pluvieux ou chauds, ou quand le vent du Midi y regne ſans pluie ; ou encore quand l'Automne & l'Hyver ſont très bruineux & fort peu pluvieux, & qu'il y a quelque grande mortalité de Brebis, beaucoup d'Oiſeaux qu'on trouve morts, & un grand nombre de Grenoüilles, de Cloportes, de Vers, Taupes, Lezards & Serpens.

Aux Curieux.

L'on a perfectionné de nos jours une maniere de connoître les temps, bien plus aiſée & bien plus ſûre ; & il eſt peu de perſonne de gout qui n'ait à preſent chez ſoi un Thermométre, un Barométre & un Hygrométre : ces trois Inſtrumens de Mécanique, qui ne coûtent pas une piſtole chaque, ſont les Oracles du beau & du mauvais temps : le premier marque les degrez du chaud & du froid ; le deuxiéme fait voir la peſanteur & la legereté de l'air ; & le troiſiéme en fait connoître la ſéchereſſe ou l'humidité. Par-là, ſans le moindre ſoin, on connoît chez ſoi au doigt & à l'œil l'état & les variations

du temps, & il n'y a rien de plus curieux, de plus commode & de plus utile pour les operations de l'Agriculture & du Jardinage, & même pour la ſanté.

CHAPITRE III.

Des Amandemens.

AMANDER une Terre, c'eſt la rendre meilleure par le ſecours des corps étrangers qu'on y mêle : & on l'amande, ou pour en corriger les défauts, comme quand elle eſt trop humide ou trop chaude, trop forte ou trop legere ; ou pour rétablir celle qui eſt uſée ou qui s'uſe.

On peut rendre un fond de Terre meilleur qu'il n'eſt, en le laiſſant repoſer, ou en l'employant a une autre ſorte de production. C'eſt ainſi qu'on laiſſe repoſer les Terres à grains ordinairement de trois années une, ou ſeulement la cinquiéme année, ou alternativement d'année en année, ſuivant que le fond eſt plus ou moins gras : c'eſt dans le même eſprit de ménager les Terres, qu'on leur fait porter des fruits plus aiſez à nourrir, ou pour leſquels la Terre eſt abſolument neuve, quoiqu'elle ſoit uſée pour d'autres productions, comme une Terre à Bled qui commence à ſe rétablir quand elle n'a que de la Veſce à produire, ou un Bois qui fera merveille ſi on le met en grains, quoiqu'il n'ait plus aſſez de ſubſtance pour toutes les Plantes dont il étoit couvert. Mais quoique le repos ou le changement d'uſage d'une Terre, la rende meilleure, l'un ni l'autre ne ſont pourtant pas compris dans ce qu'on appelle *Amandemens* ; car pour amander une Terre, il faut, comme je l'ai dit ci-deſſus, y mêler quelque matiere étrangere, qui engraiſſe, ameubliſſe, échauffe, rafraîchiſſe ou vivifie le fond avec lequel on l'incorpore.

Celui qui connoît la qualité de ſa Terre, jugera aiſément de quel amandement elle a beſoin. Car comme les défauts ne ſe peuvent corriger que par leurs contraires, il doit conclure qu'il faut à ſa Terre des amandemens humectans ſi elle eſt trop ſéche, qu'il la faut rafraîchir ſi elle eſt trop chaude, ou l'échauffer & deſſécher ſi elle eſt trop foible & trop humide.

Il y a deux défauts generaux dans les Terres ; le premier eſt d'avoir trop d'humidité, & elle eſt ordinairement accompagnée de froid & d'une grande peſanteur ; le ſecond eſt d'avoir trop de ſéchereſſe qui ne va point ſans une exceſſive legereté & ſans beaucoup de diſpoſition à être brûlante. Il faut donc oppoſer deux remedes differens à ces deux inconveniens tout oppoſez. Nous voyons Pareillement que les amandemens qu'on employe dans les Terres, ſont les uns gras & rafraîchiſſans, comme les fumiers de Bœufs, de Vaches & de Pourceaux, les curures des Mares, &c. les autres ſont chauds & legers, comme les fumiers de Pigeon, de Mouton, de Cheval, de Mulet & de Poule, la Marne &c. c'eſt pourquoi il faut des amandemens chauds aux Terres humides, froides & peſantes, pour les rendre plus legeres & plus meubles ; & il en faut de gras & rafraîchiſſans dans les Terres maigres, ſéches

& legéres, pour les rendre plus graſſes & plus ſubſtancielles, & pour empêcher que les hâles du Printemps & les chaleurs de l'Eté ne les alterent. Il y a quelquefois de la peine & du coût à avoir de bons amandemens, ſurtout en certains Païs ; mais c'eſt pourtant à quoi on doit s'appliquer principalement, car il faut bien reparer les ſels que la Terre perd dans les vegetations : on verra par le détail qui va ſuivre, qu'il n'y a point d'endroits, où, avec un peu de ſoin, on ne puiſſe avoir beaucoup & de bons amandemens.

Des Fumiers.

Le Fumier eſt le plus ordinaire des amandemens.

Le Fumier de *Vache* qui eſt le plus commun de tous, eſt auſſi le meilleur quand il eſt bien pourri, parce que comme il eſt le plus gras & rafraîchiſſant, il corrige davantage le défaut le plus ordinaire des Terres, qui eſt d'être ſéches & maigres. Il ſe conſerve long-temps dans la Terre ; & comme il n'a pas trop de chaleur, il le faut porter & l'enterrer avant l'Hyver, qui eſt la meilleure ſaiſon pour fumer, comme nous le dirons ci-après. Le Fumier de Vache s'employe principalement pour les Terres ſéches & ſablonneuſes : & il eſt bon de ne l'y mêler que par un temps ſombre & humide, pour que les ſels du Fumier & le peu d'humidité de la Terre ſur laquelle on le répand, ſe diſſipent moins.

Le Fumier de *Mouton* eſt auſſi très-gras ; mais étant plus chaud que celui de Vache, il eſt plus propre pour les Terres froides ou maigres : il faut s'en ſervir & l'enterrer au mois de Novembre avant le fort de l'Hyver. Celui de *Cheval* eſt moins gras que les précédens, mais il eſt fort chaud ; auſſi n'eſt-il pas propre aux Arbres, qui ont toûjours plus beſoin de graiſſe & de nourriture que de chaleur ; c'eſt pourquoi on l'employe plus ordinairement dans les Potagers, pour échauffer la Terre & y élever des Herbes de bonne heure. Par cette même raiſon, il eſt très-bon dans les Terres fortes, froides ou humides, parce qu'il les deſſéche, les échauffe & les ameublit. On peut néanmoins s'en ſervir par-tout lorſqu'il eſt bien conſommé, ou qu'il eſt mêlé avec d'autres Fumiers, & enfin lorſqu'il a perdu ſa chaleur. On doit le répandre de bonne heure, & l'enterrer avant la fin de l'Hyver, afin que toute ſa chaleur ſoit diſſipée avant le Printemps : ſi l'on attendoit à l'employer après l'Hyver, il pourroit trop échauffer & même brûler les racines des Arbres ou les Grains.

Les Fumiers de *Mulet* & d'*Ane* ont, dans un degré un peu inferieur, les mêmes qualitez que celui de Cheval, c'eſt pourquoi il faut en uſer de même.

Celui de *Chévre* eſt à peu près comme celui de Mouton.

Le Fumier de *Porc* eſt le plus froid de tous & n'a preſque point de ſubſtance ni de ſels ; c'eſt pourquoi, à moins qu'on ne le mêle avec d'autres, il n'eſt bon tout ſeul qu'à bien peu de choſes. Il eſt pourtant le meilleur pour les Terres brûlantes ; & comme les Arbres ne jauniſſent ordinairement que par trop de ſechereſſe, il eſt très-propre pour les faire reverdir ; il faut l'enterrer auſſi tôt qu'on le répand ſur la Terre. Pluſieurs perſonnes ont pourtant écrit que la fiente de Cochon eſt très-chaude, & que ſi on ne s'en ſert pas ordinairement en Fumier, c'eſt parce qu'elle eſt trop brûlante & trop puante ;

te ; mais il n'y a qu'à la laiſſer long temps évaporer au grand air & à la pluie, & la mêler avec d'autres Fumiers pour l'employer avec ſuccès.

Le Fumier de *Pigeon* eſt le plus chaud de tous : ſi on l'employoit tout frais, il brûleroit les ſemences & les Arbres. C'eſt pourquoi on le mêle avec d'autres moins brûlans, ou on attend qu'il ait jetté tout ſon feu. Quand ſa chaleur eſt éteinte, il fait merveille dans les Chenevieres, dans les Prez & Terres humides ; il détruit le Chiendent, & il eſt ſouverain pour donner une nouvelle vigueur aux Arbres. Il perd ſa force & ſe conſomme dans terre en deux années. On doit l'étendre au commencement de l'Hyver, & ne l'enterrer qu'au Printemps, à cauſe de ſa grande chaleur : on peut pourtant en faire porter de tout frais au ſortir du Colombier, au pied des vieux Arbres pour les renouveller, mais il l'y faut répandre dès le mois de Novembre, de deux pouces d'épaiſſeur ſeulement, prendre garde de ne l'approcher qu'à un pied près de la tige, & ne l'enterrer qu'au Printemps, afin qu'il reçoive toutes les pluies & les neiges de l'Hyver. Il y a des Païs où ſans tant de façons on le ſeme pêle-mêle avec le Bled, après néanmoins qu'on lui a laiſſé jetter tout ſon feu, & le Bled y fait des merveilles.

Le Fumier de *Poules* & autres *Volailles*, approche du précédent ; mais il ne faut ni l'employer ſeul, ni en mettre beaucoup, parce qu'il engendre ordinairement quantité de Puſſerons & autres Moucherons qui perdent les grains quand ils commencent à pouſſer.

Les excrémens des Animaux *Aquatiques* ne ſont bons à rien ; la froideur de leur conſtitution donne à leur fiente une ſterilité qu'elle porte par-tout où on la met.

Il en eſt de même des excrémens de Lapins, qu'on pourroit tirer des Garennes & Clapiers.

Fumage.

On ne doit point employer de Fumier qu'il ne ſoit aſſez fait, c'eſt-à-dire que la paille ne ſoit corrompuë par la fiente & l'urine des Beſtiaux, pour qu'elle ſoit bien impregnée des ſels qui font ſa fecondité : car la paille ſeule, fut-elle à demie pourrie, ne fait pas de bon Fumier ; & les excrémens des Animaux tous ſeuls ne ſont pas ſi bons, & ne fourniroient pas aſſez.

Quand on tire le Fumier des Ecuries & Etables, il ne faut pas le mettre indifferemment dans le premier endroit qui ſe trouve, tantôt haut, tantôt bas ; les pluies qui ſurviennent font couler hors du tas une certaine teinture qui eſt la ſaumure du Fumier, enſorte qu'elles entraînent avec elles la meilleure partie de ſa ſubſtance & de ſes ſels : il ne faut donc le mettre que dans quelque foſſe creuſe au milieu, dont le fond ſera pavé ou de terre glaiſe, pour que les eaux n'y faſſent point de tort, & que tout le tas conſerve ſes ſels, & ſe perfectionne dans la foſſe. Car ce n'eſt pas la groſſe ſubſtance du Fumier qui fertiliſe, de même que ce n'eſt point la groſſe ſubſtance de la cendre qui décraſſe le linge de la leſſive ; c'eſt le ſel inviſible qui eſt dans le Fumier & dans la Cendre ; ce ſel ſe mariant avec les eaux qui le moüillent, deſcend avec elles par-tout où leur peſanteur les porte : c'eſt auſſi pourquoi il ne faut jamais, comme nous le dirons ci-après, enterrer le Fumier bien avant en terre. Par la même raiſon, il y a bien des

gens qui ne veulent pas qu'on laiſſe le Fumier expoſé aux pluies dans la Baſſe-cour, parce que ſelon eux, quelque ferme & concave que ſoit la foſſe à Fumier, celui qui eſt au-deſſus eſt tellement diſſous par les pluies, que ce n'eſt plus qu'une apparence de Fumier ſans ſubſtance : pour le conſerver tout entier dans une force égale, on le met à couvert ſous des eſpeces de hangards ou toits qu'on dreſſe dans la Baſſe-cour ſur des piliers avec quelques claies ou quelques perches qu'on couvre de chaume, & de là on le tranſporte ſur le champ quand il eſt temps de l'enſemencer.

Quand on n'a point differentes natures de Terres à faire valoir à la fois, comme des Bois, des Prez, des Vignes & des Terres à grains, il eſt aſſez ordinaire de confondre & mêler dans la Baſſe-cour tous les Fumiers qu'on y peut raſſembler ; mais il eſt bon d'en ſéparer les eſpeces, quand on a differentes natures de Terres, pour donner à chacune le Fumier qui lui conviendra.

Il faut auſſi laiſſer repoſer quelque temps le Fumier dans la Baſſe-cour, pour qu'il ſe conſomme & que les pluies en adouciſſent les ſels ; mais il perd de ſa force, quand il paſſe un an : encore cela n'eſt-il bon que pour les fumiers de gros beſtiaux ; car ceux de Pigeons & de volailles, même celui de Mouton, quoiqu'ils ſoient tous fort chauds, & qu'il faille par conſéquent les laiſſer repoſer & éventer avant de les employer, ne pourroient cependant pas conſerver leur force ſi long-temps.

Il ne faut pas non plus aller répandre ſur les terres, du fumier tout chaud ſortant de l'Ecurie ou de l'Etable, parce qu'outre le feu qu'il eſt à craindre qu'il ne mette aux ſemences, il eſt toûjours mêlé de beaucoup de grains qui tombent des auges ou qui reſtent parmi les fourages, & ces grains croiſſans tout d'un coup, ils offuſquent la ſemence & le champ. Cela n'empêche pourtant pas que dans une terre maigre on ne mette plûtôt du fumier tout chaud, que du vieux, pour l'animer plus puiſſamment.

Le temps propre pour fumer les terres, ſont les cinq mois de l'année les plus humides, c'eſt-à-dire depuis le commencement de Novembre juſqu'à la fin de Mars, parce que les fumiers ayans beſoin d'être conſommez dans le ſein de la terre, afin que les ſels qu'ils contiennent ſe diſſolvent & la pénétrent, il n'y a que les pluies abondantes de l'Automne & de l'Hyver qui achévent de pourir le fumier, & qui en répandent la ſubſtance & le ſel dans les endroits d'où les plantes tirent leur nourriture.

Si-tôt que la Moiſſon eſt faite, on ſe met à charier le fumier ſur les terres en commençant par celles qui doivent être les premieres enſemencées : on l'y décharge de diſtance en diſtance par petits tas qu'on appelle *Fumereaux*, pour avoir plus de facilité à le répandre ; & on le répand ſur la terre avant de lui donner le dernier labour qui doit être ſuivi immédiatement de la ſemaille, pour que le fumier nouvellement répandu agiſſe avec plus de force : En ſorte qu'on fume en Automne les terres qui doivent être chargées en bled ; & au mois de Mars celles qui ne doivent être enſemencées qu'alors.

Il y a pourtant des gens qui fument, dès avant le deuxiéme, ou même dès avant le premier labour, les Jacheres qu'ils deſtinent à porter du bled ; & cela diſent-ils, pour que le fumier étant conſommé lorſqu'on ſemera, la terre ſoit en état de mieux rapporter : mais j'eſtime que le fumier ainſi répandu long-

temps avant la ſemence perd une partie de ſes ſels, en employe un autre à produire de méchantes herbes ; ſe diſſipe par les labours qu'on donne enſuite, & agit toûjours en bien ou en mal, en attendant la ſemence ; au-lieu que quand on fume au dernier labour, le fumier tout neuf agit auſſi-tôt, pénétre & anime toute la terre, & fournit au grain une ample & ſucculente nourriture. Bien entendu que ce n'eſt pas du fumier de Mouton ou de Pigeon ; car à l'égard de ceux-là, il en faut toûjours laiſſer éteindre la chaleur, comme nous l'avons dit ci-deſſus.

Il faut répandre le fumier le plûtôt qu'on peut dès qu'il eſt ſur le champ, le répandre également ſur la ſuperficie de la terre & l'y enterrer enſuite, de maniere qu'il ne paroiſſe plus au dehors ; ce qui ſe fait par un bon labour de ſix à dix pouces de profondeur, & non plus avant, de peur de le mettre hors de la portée des racines des grains & plantes qu'on veut élever ; & ce répandage de fumier ſe fait ainſi, afin qu'il s'en diſſipe moins & que toute la terre ſoit également fumée.

Quand on n'a point pû fumer ſon champ en temps convenable, on peut prendre du crotin de Chévre ſec & pulvériſé, & le répandre comme ſi on ſemoit du bled, puis le couvrir avec la herſe. Si on peut répendre le fumier par un temps ſombre & qui ſoit ſuivi d'une pluie, le fumage en ſera meilleur, parce que l'engrais ſe ſera bien moins évaporé, & la pluie en le conſommant avancera fort la diſperſion des ſels de fecondité.

Avant que de fumer un fond, ce n'eſt pas aſſez de conſiderer la qualité du fumier qu'on y met, il en faut examiner la quantité. Il eſt vrai qu'en general ſi la terre qu'on veut amender eſt ſeche ou ſablonneuſe, on y doit employer les fumiers les plus gras, comme ſont ceux de Vaches, de Chevaux, de Mulets : au contraire ſi la terre eſt forte & péſante, il lui faut des fumiers chauds & legers, comme le ſont le crotin de Mouton & ce qu'on tire des coulombiers & des lieux où on nourrit la volaille ; mais il faut proportionner la quantité du fumier à la force ou aux beſoins de la terre, de même qu'il faut conſulter la qualité du Sol, pour ſçavoir quel engrais on y doit mettre. La quantité du fumier ne doit être ni trop petite ni exceſſive ; l'excès eſt dangereux, de même que le ſecours eſt preſque inutile quand il n'y en a pas aſſez, ſur-tout dans les terres maigres : en ſorte que tout le ſecret conſiſte à trouver la médiocrité qui doit amander & échauffer la terre & non pas la rendre brûlante : l'excès eſt plus à craindre pour les Jardins fruitiers que pour les terres de plain champ, ou même pour les Jardins potagers. Cependant il vaut mieux fumer plus ſouvent une terre que de la fumer trop à la fois : Il faut plus de fumier aux terres humides qu'aux autres, & il n'en faut preſque point aux bonnes terres. Un ſavant Auteur a dit qu'il faut dix-huit tombereaux pour un arpent de terre en plaine campagne, & qu'il en faut vingt-quatre quand il eſt ſur une coline ou ſur une montagne, parce que les terres des Plaines ont plus de ſubſtance & profitent des pluies & des inondations qui ne font qu'entraîner les engrais & la ſubſtance des lieux montagneux.

Il faut bien ſe garder de mettre le fumier trop avant dans la terre, parce que les humiditez qui diſſolvent les ſels, les emporteroient avec elles dans des endroits trop bas, pour que les racines puiſſent y pénetrer ; en ſorte que le fumier deviendroit abſolument inutile : il faut donc le mettre à la ſuperficie

de la terre, ſur tout en fait des terres labourables, pour qu'il ſe répande par tout où peuvent aller les racines des grains & vignes qui pénétrent encore bien moins que les vrais plants : faire autrement ce ſeroit tomber dans l'abſurdité d'une blanchiſſeuſe qui mettroit ſes cendres au fond du cuvier, au-lieu de les répandre au-deſſus du linge qu'elle veut décraſſer.

Enfin une derniere obſervation qu'on ne doit jamais perdre de vûë, eſt que la perfection de l'art de fumer les terres conſiſte à employer le fumier, de maniere qu'il rende la terre graſſe & principalement meuble, c'eſt-à-dire ſuſceptible du benefice des roſées & de la pluie & facile a pénetrer par le ſuc nourricier & par les grains & plantes qui y croiſſent.

Les Curieux prétendent qu'il ne faut point mettre de fumiers aux arbres ni aux vignes ; c'eſt ce que nous examinerons ailleurs ; il ne s'agit ici que des terres à grains, & il eſt certain de tout temps qu'à l'égard de cette eſpece de terres, c'eſt la ſtercoration, c'eſt-à-dire l'art de les fumer, qui donne la fertilité à celles qui n'en ont point, ou qui la rétabliſſent par de nouveaux ſels quand elle eſt épuiſée par de fortes & continuelles vegetations.

Autres Amendemens.

1°. Il n'y a rien de tout ce qui eſt ſorti de la nature, ou qui a été nourri par elle, qui ne puiſſe ſervir à l'amander en y retournant par les voïes de la corruption. Tout ce qui rentre dans la terre lui rend ce qu'elle avoit perdu, & la ranime en redevenant terre : ainſi toutes ſortes d'étoffe & de linge, la chair, la peau, les os, les cornes ou les ongles des animaux, les urines, les excrémens, les boües, les curures d'égoûts, de puits, d'étangs, la ſuie de cheminée, les plumes, les rognures de cuir, peaux, vieux ſouliers, vieux gans, les bois des arbres, leurs fruits, leur marc, leurs feüilles, les cendres, le chaume, la paille, toutes ſortes de grains, d'herbages & de fruits pouris ; tout cela améliore la terre & lui fait faire ſans relâche de belles productions. Ainſi pour avoir un fumier qui ſe faſſe & augmente toûjours, on fait une grande foſſe dans quelque coin de la Baſſe-cour, quand elle eſt un peu vaſte, ſi-non au bord d'un champ qui eſt le plus à portée ; on jette dans cette foſſe les bois pouris, les feüilles d'arbres & d'épines, les fougéres, les boüës des Carrefours, les ordures de la Baſſe-cour, les os, les charognes, les cendres, le chaume, l'ordure des éviers & juſqu'au baliüres de la maiſon, la pouſſiere des grands chemins & toutes ſortes d'immondices ; on laiſſe tout cela ſe conſommer dans la foſſe & on s'en ſert au beſoin ; j'ai vû des gens y mettre une piece de bois de chêne verd pour empêcher que les ſerpens & autres bêtes de cette nature ne s'y engendrent ou n'y viennent ; on y fait couler de temps en temps quelque ruiſſeau d'eaux de pluie, pour que la fange qu'elles entraînent toûjours avec elles augmentent la ſubſtance du fumier.

2°. La poudrette ou pour parler plus populairement, les excrémens de l'Homme ſont un amandement fort gras, chaud & plain de ſels ; il a même la vertu de détruire les mauvaiſes herbes ; mais ſa puanteur eſt cauſe que quelques gens répugnent à s'en ſervir, ſur tout pour les plants fruitiers ; on dit même qu'on a vû des bleds qui avoient pris un peu de ſon odeur la premiere année ſeulement, mais la délicateſſe paroît outrée, car on l'emploie avec ſuccès dans les environs de Paris, dans toute la Flandre & ailleurs ; il n'y a

qu'à le laiſſer repoſer long-temps à l'écart avant que de l'employer, ou le mêler avec d'autres fumiers, il n'en eſt pas pire & il fertiliſe juſqu'aux plus mauvaiſes terres. Dans bien des villes, comme à l'Iſle en Flandres, à Dieppe en Normandie, où le grand nombre des Fontaines empêche d'avoir des Latrines, les Laboureurs & Jardiniers des environs ne ſe contentent pas de venir enlever la groſſe ordure; ils ont encore ſoin de répandre de la paille dans toutes les ruës, & elle s'y convertiit bien tôt en fumier, qu'ils viennent enlever avant qu'il ſoit détrempé, parce qu'il y feroit trop de ſaletez & ſeroit trop conſommé ou trop humide pour les terres.

3°. Les curures d'Etang, de Marre, de Foſſez à eau ſont fort graſſes & fort humides; elles ſont par conſéquent très-bonnes pour les terres ſeches ou maigres; mais il ne les faut point employer que le Soleil & la Gelée n'ayent paſſé une année ou deux par deſſus, & n'ayent fait périr entierement toutes les graines & racines de plantes aquatiques qui étoient dans l'Etang, & qui conſervent long-temps leur diſpoſition à reverdir, ce qui gâte le champ, quand on y tranſporte trop tôt ces curures d'Etang.

Les boues des ruës & des grands chemins ſont de même fort graſſes, mais moins humides que les curures d'Etang, enſorte qu'il leur faut moins de temps pour s'égouter; pour cela on les met par petits monceaux ſur le Champ, le bled y vient enſuite en abondance.

4°. Le Marc de raiſin eſt le meilleur amandement que l'on puiſſe donner aux Terres froides, humides ou fortes, & generalement à toutes celles qu'on veut rendre legeres, parce qu'ayant beaucoup d'eſprit & de feu, il anime & ſubtiliſe la matiere. Le Marc des autres Fruits eſt different ſuivant la nature du Fruit même, dont il tient toûjours pour la qualité; ainſi le Marc de Pommes & celui de Poires ſont excellens pour engraiſſer & rafraîchir médiocrement un fond; le Marc de Poires eſt pourtant un peu plus chaud que celui de Pommes, mais on les mêle ordinairement.

5°. Les Cendres ſont un fort bon amandement, de quelque endroit & de quelque matiere qu'elles viennent, ſoit de foyer ou de leſcive, du four à pain, à charbon, à tuile, à chaux ou autres; comme elles ont beaucoup de ſels & peu de chaleur, elles conviennent aſſez à toutes ſortes de Terres. On les mêle ordinairement avec le fumier, pour qu'il s'en perde moins, & pour augmenter le volume de l'engrais. Quand un Champ eſt maigre, ou qu'il ne produit que de mauvaiſes herbes comme de la fougere, il eſt aſſez ordinaire d'y mettre le feu, pour l'engraiſſer par les cendres de ſes propres productions, & on le laboure auſſi-tôt. On fait ſouvent la même choſe des Prez ſteriles ou uſez; ou bien on en leve, comme nous l'avons dit ci-deſſus, toute la ſurface par petits gazons qu'on brûle, & dont on porte les cendres pour amander d'autres Terres qui en profitent à merveille, pendant qu'on laboure la Terre neuve du pré dépoüillé; ce qui change ſouvent deux Terres ſteriles en deux fécondes.

6°. La Terre de Gazons eſt encore un engrais très-doux & très fructifiant; ceux qu'on coupe ſur les grands chemins ſont les meilleurs de tous, parce que la Terre en eſt moins uſée en productions, & qu'elle reçoit l'amandement des Beſtiaux qui paſſent deſſus: il n'en faut prendre que la hauteur d'un demi-pied, à moins que le fond ne ſoit entierement bon; on doit la bien

couper & la hacher par petits morceaux, avant que de l'enterrer ſur le fond qu'on veut amander, afin qu'elle ſe mêle mieux avec la Terre naturelle & qu'elle lui communique ſa bonté ; comme cette ſorte d'engrais eſt très-doux, ſans chaleur & très-nourriſſant, il eſt excellent principalement pour les Arbres qu'on tranſplante ou qu'on amande, mais il faut pour cela que le gazon ſoit meuble & en poudre.

7°. Les Terres neuves, c'eſt-à-dire celles qui ſe trouvent au-deſſous du Gazon, ſont encore meilleures que le gazon même : comme elles n'ont jamais été travaillées & qu'elles ont encore toute la fertilité qu'elles tiennent de la nature, on n'en ſçauroit trop mettre au pied des Plants & ſur les Terroirs qu'on veut abonner ; peu de temps après qu'elles ont été tranſportées, on s'apperçoit de leur fécondité. Mais quand on les leve ſur un fond, il faut preferer celles de deſſus à celles de deſſous : car quoique les dernieres, comme plus profondes, ſoient par conſequent plus neuves que les premieres qui ont toûjours produit au moins quelques herbes, cependant la terre de deſſus eſt bien plus remplie de ſels & de ſubſtance que celle de deſſous ; & cela non ſeulement dans les endroits où le tuf & la glaiſe ſont près de la ſuperficie de la terre, mais auſſi dans ceux où ils ſont fort profonds : la raiſon eſt que les Terres un peu profondes n'ayant jamais reſſenti la chaleur & les influences du Soleil, ni reçû les douceurs que la roſée & les pluies portent avec elles, elles ſont comme mortes, & par conſequent hors d'état de faire de belles productions.

8°. Le Chaume eſt encore un fort bon engrais ; c'eſt pour cela que dans bien des Provinces, pour engraiſſer les Terres qui ont porté du Bled, on y laiſſe le Chaume, ou on l'y brûle & on laboure la Terre vers la ſaint Martin pour la premiere fois, afin que le Chaume ſe mêle avec la terre ; & au commencement du Printemps on y donne un ſecond labour pour y ſemer auſſi-tôt les Mars ; c'eſt ce qu'on appelle en quelques endroits *recaſſer* la terre.

9°. Dans le Poitou où les terres ſont la plûpart extrêmement fortes, ils ont une maniere particuliere pour les cultiver, pour les engraiſſer & pour y avoir toûjours abondance de grains & de pâturages. Ils environnent ces terres graſſes, de haies bien vivantes, hautes & fortes, qui en peu d'années deviennent meilleures que les mûrs qui coutent le plus : ils mettent d'abord dans ces terres, du bled qui y vient en abondance ; la deuxiéme année ils y font des Mars ; la troiſiéme ils y engraiſſent des beſtiaux, qu'ils y mettent pour pâturer l'herbe que ces terres fortes, auſquelles ils n'ont donné aucune culture, n'ont pas manqué de produire en quantité, & enſuite elles rapportent auſſi ſans culture un grand nombre d'une eſpece de genet épineux qu'ils brûlent, & avec la cendre ils engraiſſent merveilleuſement bien la terre en la labourant la quatriéme année, pour recommencer à rapporter du bled. Voila tout l'engrais qu'ils donnent aux terres, & par là elles ſont toûjours bien entretenuës, & elles ont ſur quatre ans une année de production de plus que les nôtres.

10°. Les poids, les féves, les lupins, les veſces & le ſennevé ſont auſſi d'excellens engrais, principalement pour les fonds ſablonneux. On ſéme ces grains & legumes dans leur ſaiſon ; & quand ils ſont en fleur ou en verd, on

laboure la terre par deſſus, pour les y mêler, ce qui l'engraiſſe à ſouhait ; quand ce ſont de groſſes terres rouges, il n'y faut enterrer les coſſats que quand ils ſont un peu durcis.

En Piedmont & dans les autres endroits où cette maniere d'engraiſſer les terres eſt en uſage, on ſéme les lupins vers la fin de Juin, ſur les jacheres, immédiatement après la deuxiéme façon ; en ſorte que ces legumes ſont encore en verd quand il faut donner le troiſiéme labour & ſemer les bleds. On éprouve dans ces Païs-là que cet amandement dédommage avec uſure, des legumes ou fourages que l'on perd ; mais ceux qui aiment à ne rien perdre, ſe contentent, lorſqu'on laboure, d'y mettre les coſſats des fruits qu'ils ont cueillis.

11°. En Angleterre, les Laboureurs font ramaſſer de toutes parts au commencement de Juin les herbes vertes qui ſe trouvent ſur les montagnes, dans les vallées, le long des bois & en d'autres endroits ; il les font ſécher au Soleil, les font brûler enſuite, en mêlent les cendres avec du ſable de la Mer, & répandent cela ſur les terres quelques jours avant de les enſemencer.

Il eſt certain que cet uſage eſt très-bon ; parce que le ſel des cendres, des plantes & celui du ſable-marin, donnent à la terre une fecondité merveilleuſe : rien n'y contribuë tant que le ſable de Mer, & plus il eſt pris avant dans la Mer, plus la récolte eſt riche.

Ils ſe ſervent auſſi en Angleterre d'Algue-marine & de limon, pour fertiliſer leurs champs ; & quoiqu'ils ſoient naturellement infertiles, par ce moïen ils y recueillent des bleds au-dela de ce qu'on peut s'imaginer. L'Algue-marine qu'on appelle en Normandie *Vvarec*, en Bretagne *Goeſmond* & en Poitou *Sar*, eſt une herbe que la Mer jette, qui croît ſur ſes bords, & qu'on ne connoît gueres hors des ports de Mer & des Verreries, que parce qu'on en voit ſur les paniers d'huitres pour les tenir fraîches.

12°. La terre à ſalpêtre, quand elle a paſſé par le fourneau, eſt encore très-bonne pour rendre un champ fecond.

13°. D'autres y emploïent de la chaux ; pour cela on fait avant l'Hyver, ſur le bord du champ qu'on veut enſemencer l'année ſuivante, une tranchée profonde d'un pied, large comme deux Sillons & longue ſuivant la quantité d'amandement qu'on veut donner à la terre ; on emplit cette tranchée de chaux vive qu'on couvre de terre ſans la moüiller ; on la laiſſe ainſi paſſer l'Hyver ; & quand on veut labourer on prend la chaux qui s'eſt amortie & preſque réduite en poudre, & on la ſéme ſur le champ. Il y a des gens qui ne font que battre de la chaux, & la réduire en pouſſiere comme du plâtre, puis la ſément à claire-voie à meſure qu'on laboure ; Elle anime fort la vegetation & elle détruit toutes les méchantes herbes & les inſectes : elle eſt bonne principalement pour les terres froides. Dans la Gueldre & au Païs de Juliers, on la mêle ſouvent avec du fumier.

14°. Pour bien amander des terres legeres & ſeches, quand la ſituation du terrain le permet, on y fait couler l'eau ſur les bleds par des rigoles pendant neuf ou dix jours au mois de Fevrier, ce qui contribuë beaucoup à l'abondance du grain ; mais cela n'eſt bon que pour les Païs chauds, car dans nos climats temperez, les terres n'ont ordinairement que trop d'humidité en Hyver.

De la Marne.

Il n'y a rien de meilleur pour échauffer & engraiſſer un champ que la Marne ; & il ſeroit à ſouhaiter qu'elle fut encore plus commune qu'elle n'eſt en France.

C'eſt une terre foſſile, graſſe & approchante de la glaiſe, qui eſt très-propre à rendre les terres merveilleuſement fécondes. Elle eſt ordinairement blanche & c'eſt la meilleure de toutes ; il y en a de griſe, de griſatre, de noire, jaune, & même de rouge, bleuë & colombine ; elles ſont à peu près de même vertu ; mais celles qui reſſemblent à l'argile, au tuf & au ſable ſont bien moindres. En Irlande la Marne eſt extrêmement commune, & on l'y trouve aſſez ſouvent à un pied & demi de terre, heureuſement pour le terroir qui eſt extrêmement marécageux : mais en France, quoiqu'il y ait beaucoup de marnieres, il la faut chercher plus avant, & ſouvent les carrieres d'où nous la tirons ſont très-profondes. Souvent auſſi la Marne ſert à faire de la chaux, que l'on fait cuire comme la pierre dans des fourneaux faits exprès.

Pour peu que le Domaine d'une terre ſoit étendu, il eſt aiſé d'y trouver quelque fond de marne, en creuſant aux endroits où l'on en voit quelque apparence ; telles que ſont les veines de terres, qui à deux ou trois pieds de profondeur ſe trouvent être de craie ou de chaux ; il n'y a alors qu'à foüiller hardiment : en tout cas & comme l'ouverture d'une carriere à marne coûte ſouvent beaucoup à faire, ceux qui n'ont beſoin que de peu de Marne pour leurs terres, font mieux de recourir aux marnieres de leurs voiſins, qui de leur côté ſont auſſi bien aiſe de vendre le ſouterrain de leur terre, dont toute la dépenſe n'a conſiſté qu'à en faire l'ouverture ; en ce cas on en fait le marché à tant la voiture ou à tant l'arpent.

On doit tirer la Marne d'un endroit le plus proche que l'on peut de celui qu'on veut marner ; la proximité épargne la dépenſe : on fait porter & ranger la marne ſur les ſillons en tas qu'on appelle *marnons*, par des voitures à ſoi, dans des tombereaux dans les temps que les Chevaux ne font pas grand choſe, comme en Hyver ou aux mois de May & de Juin ; & quand on ne veut pas y employer ſes Chevaux, on prend des Anes, qui avec deux paniers chacun, faits exprès & qui ſe vuident par le bas, voiturent vôtre marne, conduits par un homme ou deux, avec qui vous faites marché tant pour eux que pour les Anes, à la voiture ou à l'arpent ; moyennant quoi ils doivent encore venir enſuite répandre la marne ſur le champ quand il en eſt temps. La dépenſe du marnage eſt de different prix, ſelon que les marnieres ſont plus ou moins proches : par les marchez ordinaires avec ceux qui doivent marner nos terres à force d'ânes, un arpent de terre coûte environ vingt-cinq livres ; & pour bien marner une terre, l'on doit mettre juſqu'à mille à douze cens marnons ou voies de marne par arpent ; ſur ce pied on peut regler le prix pour les marnieres qui ſont plus éloignées.

La Marne étant ainſi tirée de la carriere & tranſportée ſur vôtre champ par marnons ; avant que de l'employer & de la répandre, il faut que l'Hyver paſſe par-deſſus, pour l'amollir & la réduire preſque en pouſſiere, car elle eſt dure & pierreuſe en ſortant du trou ; ainſi ſoit qu'on la tire au mois de Juin

ou

LaBourage

ou au mois de Novembre, qui ſont les temps les plus libres & par conſéquent les plus propres pour cette ſorte de travail : il faut laiſſer la marne en tas, pour que le Soleil, les Pluies & la Gelée la pulvériſent, & qu'elle puiſſe mieux ſe répandre & ſe mêler avec la terre quand on viendra à la labourer.

Il faut répandre la marne également ſur tout le champ, comme le fumier ; mais il faut la ménager d'avantage ; & quoiqu'il en faille plus aux terres humides ou maigres qu'aux autres, il n'en faut pourtant jamais donner avec excès, parce qu'elle eſt extrêmement chaude & brûlante ; & même quelque prudence que l'on ait pour la diſtribuer, il arrive preſque toûjours que la premiere année elle détruit une partie du bled, par ſon extrême chaleur ; il ne faut pas s'en étonner & ce n'eſt proprement que les années ſuivantes qu'on a le plaiſir de recueillir de belles & abondantes moiſſons de la terre marnée.

Il ne faut aucun fumier avec la marne, & elle a cela de particulier qu'elle convient à toutes ſortes de terres, ſoit humides ou ſablonneuſes, fortes ou maigres, parce qu'elle eſt très-graſſe quoique très chaude ; & qui plus eſt, les terres marnées, quelque eſpece de fruits qu'elles portent, ſont abondantes pendant dix-huit à vingt ans & même juſqu'à trente, ſuivant la bonté du fond ; mais auſſi au bout de ce temps la marne les rend plus ſteriles & les effrite, c'eſt-à-dire qu'elle les uſe ; en ſorte que quand une fois un champ a été marné, il faut recommencer à le marner quand la marne eſt uſée, ou du moins lui donner un demi marnage, c'eſt-à-dire la moitié moins de marne que la derniere fois.

CHAPITRE IV.

Le Labourage.

LEs labours ſont également néceſſaires & utiles à la terre, pour préparer les voies de la ſemence, pour animer la ſubſtance & les ſels de la terre & pour lui en donner de nouveaux.

La maneuvre du labourage ſeul contient cinq opérations très-fructueuſes : Elle fend la terre, & par là elle détruit les méchantes herbes qui la ſuccent ; elle l'unit, pour que la ſubſtance du fond, les engrais, les raïons du Soleil & la douceur de la roſée & des pluies s'étendent par tout également ; elle la mêle, pour ranimer les ſels néceſſaires à la vegetation ; elle la rejoint, pour mieux nourrir dans ſon ſein les grains qu'elle adopte, & pour les défendre contre les froidures, contre les humiditez & contre les oyſeaux ; & enfin elle la rend meuble, pour qu'elle ſoit & plus tendre & plus active aux beſoins de ſes productions, plus ſuſceptible des influences ſuperieures, & plus riche pour fournir à la nourriture, à l'accroiſſement & à la perfection de ſes fruits.

La culture des terres eſt differente ſuivant les païs ou plûtôt ſuivant la qualité du terroir ſur lequel il eſt à croire que chaque province regle ſon uſage ; tout revient pourtant toûjours au même point, qui eſt de proportionner les bêtes & les uſtanciles du labourage, le nombre, la profondeur, la figure, la ſaiſon des labours & le repos des terres à la qualité des terres mêmes.

Il y en a qui produiſent tous les ans, mais il y en a peu de cette force ; il n'y en a même que fort peu, à qui il ſuffit de donner la cinquiéme année de repos : il y en a d'avantage qui produiſent & ſe repoſent alternativement d'année à autre.

En general il y a par tout trois ſortes de terres dans un Domaine, pour peu qu'il ſoit étendu : il y en a de fertiles, de moïennes & de maigres, ordinairement plus des unes que des autres ſuivant la ſituation du fond & le climat.

En tout cela on ne peut donner d'autre regle à ſuivre que l'uſage des lieux, qu'il faut croire fondé en bonnes experiences ; ſi mieux on n'aime éprouver la fertilité de ſon fond, mais ſans épargner les engrais & ſans vouloir opiniâtrément forcer ou épuiſer ſa terre.

Mener ſes terres par ſoles.

La maniere preſque generale de cultiver à propos un bien de quelque étenduë, eſt d'en diviſer les terres en trois parties égales, ou à fort peu près ; c'eſt ce qu'on appelle mettre les terres en *ſoles* : on ſéme une partie en bled ; l'autre en avoine ou autres menus grains qu'on appelle ordinairement *Mars*, parce qu'ils ſe ſément en Mars ; & la troiſiéme partie reſte en *Jachere*, c'eſt-à-dire en repos & ſans ſemance : l'année ſuivante, la Jachere ſe ſeme en bled, on charge en avoines celle qui étoit en bled, & celle qui étoit en avoine demeure en Jachere ; & ainſi ſucceſſivement d'année en année les unes après les autres ; en ſorte que dans un cercle de trois années toutes les terres ſont alternativement en bled, en Mars & en Jacheres : Enſuite elles recommencent leur tour comme au paravant ; & par cette circulation triennale & perpétuelle, on a toûjours le tiers de ſes terres en bled, le tiers en Mars & le tiers en Jachere. C'eſt pourquoi dans bien des Provinces on ne compte le nombre des terres que ſur le pied de ce partage, ce qu'ils appellent compter *à la ſole* : ainſi ils diſent une Ferme de cent arpens à la ſole, pour marquer une Ferme qui a trois cens arpens de terre en tout ; *ma ſole* de bled eſt forte cette année, c'eſt-à-dire que la portion de mes terres qui eſt en bleds eſt plus forte qu'aucune des deux autres qui ſont l'une en Mars & l'autre en Jachere.

Cette diviſion des terres eſt très-commode & très-utile tant pour l'égalité des années que pour le repos des terres même & pour le travail des façons & la diſtribution des amandemens. Il eſt même à propos de partager ſi-bien ſa terre, que chaque ſole, ou pour mieux dire, chaque partie de la diviſion ſoient égales les unes aux autres, pour la bonté des fonds auſſi-bien que pour leur étenduë, autant que la choſe eſt poſſible, afin que les années ſoient égales & que l'on ne ſoit point expoſé ni aux dérangemens que l'inégalité pourroit cauſer dans l'Economie de nôtre ménage, ni aux hazards, & aux mauvaiſes ſuites que l'infertilité d'une année & le trop d'abondance d'une autre attirent preſque toûjours. Il n'eſt pas permis à un Fermier de *deſſoler* les terres, c'eſt-à-dire d'en déranger les ſoles & les faire porter plus ſouvent ou des grains plus forts que l'uſage & le mécaniſme du labourage ne le permettent.

Façons des Terres à Bled.

On donne ordinairement trois façons, c'eſt-à-dire trois labours aux terres avant que de les enſemencer en bled de quelque eſpece qu'il ſoit, Froment,

Méteil, Seigle ou autres dont nous parlerons au Chapitre 6. ci-après. Ces trois labours s'y font pendant l'année que la terre a pour se reposer.

1°. On donne le premier labour ou après la moisson aux environs de la saint Martin, ou après la semaille des Mars vers Pâques. Il est pourtant bien plus d'usage de le faire en Automne : mais comme cette premiere façon n'est que pour commencer à ouvrir la terre & pour détruire les mauvaises herbes, il n'y a point de saison fatale pour le faire ; on se regle sur l'usage des lieux & sur le temps qu'ont les bêtes de labour, qu'il faut toûjours employer au plus pressant & au plus utile. Cette premiere façon s'appelle en bien des Païs *faire la Cassaille* : En Bourgogne on dit *sombrer* ou faire *les sombres* ; en d'autres endroits *égerer* & *jacherer*, ou bien *lever le gueret* & *guerter* ; en Languedoc *mouvoir*, en Normandie *casser*, *tourner* ou *froisser* les jacheres.

2°. Le Premier labour ne doit pas être bien profond, & cela afin que la terre s'ameublisse mieux dans la suite & que les bestiaux qui la remuënt pour la premiere fois y ayent moins de fatigue ; c'est pourquoi quatre doigts de profondeur suffisent ; il faut seulement avoir soin que les rayes soient le plus près l'une de l'autre & le plus en droite ligne qu'il sera possible, pour que la terre soit maniée mieux & plus également.

3°. Il est assez ordinaire comme nous l'avons déja dit, d'y laisser le chaume de la précedente dépoüille soit de bled ou de mars ; & on le mêle avec la terre par le labour pour l'engraisser, ou bien on met le feu à ces chaumes, & on laboure par-dessus la cendre ; elle dessèche la grande humidité de la terre, fait périr les herbes, les racines & les insectes, consume ce qu'il y a de mauvais, y donne de nouvelle substance & de nouveaux sels, & prépare admirablement bien les voies de la végétation, sur-tout dans les terres argilleuses & fortes. Il y a pourtant des gens qui font arracher ce chaume ; ou quand on l'a laissé bien haut on le fait scier, puis on le met en meule pour s'en servir ensuite à couvrir des bâtimens de Campagne, à faire des littieres aux bestiaux ou à chauffer le four : On n'emploie à cette menuë récolte que des Femmes & des Enfans, dans les temps où on n'a rien de mieux à faire.

Parmi ceux qui trouvent plus d'avantage à laisser le chaume pour engraisser la terre, il y en a beaucoup qui le font enterrer par un premier & leger labour si-tôt que la moisson est faite ; & quand les pluies sont venuës pourir & incorporer le chaume, ils y retournent aux environs du mois de Décembre donner le premier des trois veritables labours, ce qui fait un double bien à la terre, elle en est même plus aisée à travailler, à cause du premier labour & des pluies qui l'ont attendrie.

4°. Il y a des gens qui fument leurs terres avant le premier labour. Nous avons dit le pour & le contre de cet usage dans le Chapitre précedent ; c'est pourquoi nous n'en parlerons plus ici.

5°. Je suppose qu'avant le premier labour on aura eu soin d'épierrer la terre, s'il est nécessaire ou si on juge à propos de le faire ; ou du moins que si l'on a des femmes, des enfans, ou autres gens de journée à bon marché, on les emploiera à mettre dans le fond des raies du labour, les plus grosses pierres, si ils ne les ont pas ôté du champ auparavant.

6°. Un autre travail qu'il ne faut pas manquer de faire après le labour, c'est d'émotter la terre ; c'est-à-dire d'en casser les mottes pour la rendre plus

unie, plus maniable & plus meuble, afin que les autres labours ſe faſſent aiſément, qu'elle en reçoive mieux & plus également les amandemens & les benefices de la pluie, du Soleil & de la roſée, & qu'elle ſoit mieux préparée & plus fructifiante. Cet émotage ſe fait ordinairement avec la caſſe-motte qui eſt un uſtancile de labour dont nous avons ci devant parlé, ou avec la tête d'une coignée, d'autres ſe ſervent d'un gros rouleau de bois fait en forme de cylindre qu'on fait traîner par un Cheval; ou bien on émotte la terre en la herſant avec une puiſſante herſe garnie de groſſes dents de fer, & on la charge de quelques groſſes pierres pour lui donner plus de poids; mais il n'y a gueres que les terres fortes qu'il faille émotter, parce que les autres ne font gueres de mottes.

7°. Je ne parle point du ſoin qu'on doit prendre avant le premier labour, de bien eſſarter les terres, c'eſt-à-dire d'en bien ôter les ſouches & racines d'arbres, couper les ronces, les épines, buiſſons & grandes herbes; ces mauvaiſes productions ne ſe trouvent point dans les terres qui ſont actuellement à uſage de labour; mais ſeulement dans les Novales qu'on laboure pour la premiere fois, & je ſuppoſe qu'avant que d'y mettre la Charuë on les aura préparées comme il faut qu'elles le ſoient pour le labour.

II. Le ſecond labour s'appelle *binage*: ſi les terres à bled ont eu leur premiere façon avant l'Hyver, on les bine quand la terre commence à s'ouvrir & à ſe renouveller; c'eſt-à-dire ſi-tôt après que l'Hyver eſt paſſé & que les eaux ſont écoulées. Quand elles n'ont eu leur premiere façon qu'après l'Hyver, on leur donne la deuxiéme un mois ou ſix ſemaines après.

On avance ou on recule le deuxiéme labour ſuivant le tems qu'il fait, & ſuivant l'abondance & la force des herbes qui naiſſent ſur le gueret; car il faut les détruire le plus & le plûtôt qu'on peut; elles prennent la meilleure ſubſtance de la terre, émouſſent ſes ſels, & on ne pourroit plus s'en défaire ſi on les laiſſoit croître.

Il faut que le deuxiéme labour ſoit plus profond que le premier; c'eſt ſouvent celui auquel on fume les terres; il eſt bon d'avoir auſſi ſoin de les épierrer & émotter à chaque façon qu'on y donne.

III. Le troiſiéme labour s'appelle en quelques endroits *tierçage*, en d'autres *rebinage*. Il faut fumer les terres avant que de le donner, ſi on ne l'a pas fait plûtôt. Ce labour doit être plus profond que les premiers, & on le fait quand l'herbe commence à abonder ſur le gueret, & qu'on eſt prêt à l'emblaver; car il faut qu'il y ait un labour immédiatement avant la ſemaille; & cependant il faut détruire les herbes le plus qu'on peut.

C'eſt pourquoi il y a bien des terres qui demandent plus de trois labours; telles ſont ordinairement les terres fortes qui pouſſent beaucoup d'herbes pendant leur année de repos; on leur donne aſſez ſouvent quatre à cinq labours, à meſure que les herbes y viennent & qu'on a le temps, ce qui ne fait que les engraiſſer & les abonnir. Dans pluſieurs endroits où on donne un quatriéme labour, qui eſt celui qui précéde la ſemaille, on le fait leger & en travers de la terre: cette façon s'appelle *traverſer*; mais elle ne convient pas à toutes ſortes de terres, principalement à celles qui ſont glaiſeuſes, dans des fonds, ou ſujettes aux eaux, parce que les raies de traverſe en empêchent l'écoulement, & par là elles retardent de beaucoup la ſemaille & nuiſent à la végétation. Il

y a des Païs, comme dans le Vivarez, dans la Principauté d'Orange & aux environs, où l'on donne le premier labour dès le mois d'Aouſt, le deuxiéme vers Noël, le troiſiéme au mois de Mars & on continuë à en donner quelquefois juſqu'à neuf, tant que les terres en ont beſoin & que le temps de ſemer qui eſt la fin d'Aouſt ſoit venu.

Les terres legeres & ſabloneuſes au contraire demandent peu de labours, & ſouvent deux ſuffiſent, parce que comme elles ont peu de ſubſtance & d'humidité, les frequens labours ne feroient que les alterer.

Labourer *à bled*, c'eſt donner le dernier labour qui ſe fait immédiatement avant la ſemaille des bleds.

Façons des Terres à menus grains.

Après ce qui vient d'être dit en détail des façons des terres à bled, il reſte peu de choſe à dire des terres deſtinées à porter les menus grains; car comme ce ſont des productions plus legéres, pour leſquelles on ne laiſſe aux terres d'autre repos que le temps qui s'écoule depuis le mois de Juillet ou d'Aout qu'on les a dépoüillé en bled, juſqu'aux environs du mois de Mars qu'on les enſemence de menus grains, on ne leur donne en quelques endroits qu'un labour à la fin de Fevrier, ou au commencement de Mars, qui eſt le temps de ſemer les menus grains.

Ceux qui veulent les abonnir davantage, y laiſſent les chaumes du bled qu'elles ont rapporté l'année précedente, & leur donnent deux labours; le premier après que la moiſſon eſt achevée, & qu'on eſt un peu débaraſſé du gros ouvrage, c'eſt-à-dire vers la ſaint Martin; ils brûlent le chaume & en mêlent les cendres avec la terre par le labour, où ils font tout d'un coup ce mêlange en labourant le champ & le chaume qui y eſt encore en pied; c'eſt ce qu'on appelle *recaſſer* la terre: on donne au même champ le deuxiéme ou plûtôt le veritable labour, vers le mois de Mars qui eſt le temps de l'enſemencer. Ce double labour ameublit & fertiliſe beaucoup la terre; au lieu que ceux qui négligent de la *recaſſer*, & qui ne lui donnent pour les Mars qu'un ſimple labour en l'enſemençant, ne dépoüillent preſque rien, & laiſſent déperir le fond par leur négligence.

On ne peut pas déterminer plus préciſément quand ſe doit donner la façon des terres a Mars, parce que ce labour, ainſi que la ſemaille qui ſe fait auſſitôt, avance ou recule depuis environ le quinze Fevrier juſque dans le mois de Mars, ſuivant que le temps, la ſaiſon, la nature de la terre & le climat le demandent.

Des Bêtes qui ſervent à labourer.

Les Chevaux & les Bœufs ſont celles qu'on y employe le plus. Quant à la préference, entr'eux, elle dépend de la nature de la terre, & encore plus de l'uſage des lieux. Car dans les Provinces où il eſt d'uſage de labourer avec des Bœufs, les Chevaux ſont ordinairement rares, & au contraire les Bœufs le ſont dans celles où on ne laboure qu'avec des Chevaux; on y emploie celui de ces deux animaux, dont l'eſpece eſt la plus commune dans le Païs.

D'un côté le Bœuf laboure plus profondément & eſt plus propre aux terres

argilleuſes & fortes, il va au travail plûtôt que le cheval, & en revient plus tard, il reſiſte plus au travail, eſt moins ſujet aux maladies, coûte bien moins en nourriture & en harnois, & quand il eſt uſé de fatigue ou de vieilleſſe, il eſt encore bon à vendre ou à manger; au lieu que le cheval uſé n'eſt plus bon à rien.

D'un autre côté, le bœuf ne va qu'une fois le jour au labourage, de ſorte que l'après-midi il y faut un autre attelage que celui qui a travaillé le matin, au lieu que les mêmes chevaux vont matin & ſoir; de plus le Cheval y fait trois fois plus d'ouvrage; il eſt infiniment meilleur pour le charoi, il eſt unique pour la ſelle & pour les voitures de commodité, & il n'y a point d'animal au monde qui rende plus de ſervice : il y a des endroits où l'on met les Vaches à la charuë, mais elles y font bien moins d'ouvrage, & demandent beaucoup plus de ménagement que les Bœufs.

En Italie, on ſe ſert de Buffles, leur travail eſt encore plus fort & plus profond que celui de nos Bœufs, ils travaillent même plus long-temps, ſont plus diligens & coûtent moins de harnois.

On laboure en Auvergne avec des Mulets; ils font aſſez bien ce travail, ſont de grandes fatigues & déperiſſent peu, mais ils ſont fort lunatiques; les Mules font plus d'ouvrage que leurs mâles.

Les Anes ſervent auſſi au labourage, principalement dans la Sicile, dans la Calabre & dans beaucoup d'autres endroits; mais en France, où les terres ſont apparemment plus fortes & les Anes moins puiſſans que dans ces endroits, on ne les employe guéres au labour, à moins que ce ne ſoit dans des terres extrêmément legeres.

Les bêtes qui ſervent au labourage doivent être choiſies fortes, d'un bon corſage, jeunes, ni graſſes ni maigres, & être bien nourries & bien entretenuës.

Il ne faut point non plus épargner ſoins ni dépenſes pour leurs harnois, parce que quand ils ſont en bon état, elles en font bien plus d'ouvrage.

On dit qu'elles ne ſont point incommodées des mouches, ſur-tout les Bœufs, quand avant de les mener aux Champs on les a frotté avec des bayes de laurier cuites dans de l'huile.

Regles du Labourage.

Aprêt.

I. Le Laboureur ne doit jamais aller aux Champs qu'il ne ſoit en état de faire un labour parfait; c'eſt-à-dire qu'il faut, 1°. Qu'il ait ſondé le fond pour ſçavoir ſi le ſoc y mordera, & ſi le tuf ou l'eau ne ſont pas trop près de la ſuperficie : il faut toûjours dix-huit poûces de bonne terre au moins pour que la ſemence réüſſiſſe. 2°. Qu'il connoiſſe la qualité du Champ qu'il façonne, pour y remplir les regles ſuivantes. 3°. Que ſes bêtes de labour & ſes harnois ſoient en bon état, & lui muni de quelques outils tranchans & autres pour raccommoder la charuë & les harnois, couper les branches & racines qui l'arrêteroient, &c.

Temps.

II. Il ne doit labourer que dans des temps convenables ; ainſi, 1°. Il ne doit jamais labourer en Hyver, la terre n'eſt point traitable, & la ſaiſon eſt trop rude.

2°. Il faut faire les labours à point, ni trop tôt ni trop tard, & prendre ſi bien ſon temps pour la premiere façon, que l'on ſoit moralement ſûr d'avoir le temps & les ſaiſons propres pour pouvoir donner à propos toutes les autres.

3°. Ne point labourer la terre quand elle eſt trop ſéche ; car alors ſi elle eſt trop forte, on ne fait que l'égratigner ; & ſi elle eſt legere, en la remuant on ne fait que diſſiper le peu qu'elle a de ſubſtance, ſur-tout quand la ſaiſon eſt un peu chaude ; une terre ſéche ne ſe manie jamais bien, & la charuë ne fait que rouler en ſautant & fatiguer ſon homme.

4°. Il ne faut pas au contraire labourer dans un temps moû ou par la pluie, & encore moins labourer une terre chargée ou imbibée d'eau ; le labour réduiroit la terre en mortier, & enſuite elle durciroit ſi fort, que de toute l'année elle ne deviendroit pas meuble, enſorte que la ſemence n'y feroit rien qui vaille, & ce ſeroit ſemer ſur des pierres ; les terres argilleuſes & fortes ſont principalement ſujettes à cet inconvenient, à la difference des ſablonneuſes qui boivent l'eau.

5°. Il faut donc, comme il eſt aiſé de le conclure de ce qui vient d'être dit, labourer la terre quand elle eſt un peu adoucie ; par exemple, après une pluie ou après de forts broüillards ; le temps n'eſt que plus favorable quand il eſt couvert & un peu humide, parce que les eaux précédentes, pourvû qu'elles ſoient bien imbibées dans les terres, & la moiteur de l'air attendriſſent les terres fortes, humectent les ſéches & en conſervent toute la ſubſtance ; ou bien quand on n'a point un temps moëte & propre à labourer generalement toutes ſortes de terres, il faut profiter du temps ſec pour labourer les terres humides, & façonner celles qui ſont ſéches & ſablonneuſes quand le temps eſt humide. Plus un terroir eſt leger & ſableux, moins les eaux & l'humidité lui font de mal.

6°. Le vrai temps de donner ou renouveller les labours, eſt quand les herbes commencent à gagner ſur la terre ; & le dernier labour ſe donne immédiatement avant la ſemaille.

Façons.

III. Il faut auſſi proportionner le nombre & la profondeur des labours à la qualité & à l'uſage de la terre. 1°. A l'uſage, c'eſt-à-dire qu'une terre à Bled par exemple demande plus de façons qu'une terre à menus grains ; & c'eſt ce que nous avons expliqué ci-deſſus.

2°. On ne ſçauroit trop labourer les terres graſſes, les fortes & les novales, principalement celles qui ſont humides ; ni les labourer trop profondément, parce que plus elles ſont remuées, plus la terre ſe mêle, ſe deſſéche, ſe ſubtiliſe, s'ameublit & s'amolit ; ainſi on donne aux terres fortes qui doivent être enſemencées en Bled, au moins trois labours, & ſouvent quatre & cinq, & quelquefois davantage. Il y a des Laboureurs qui ſe font une

regle de les labourer toutes les fois que l'herbe y recroît ; car elles en produisent toûjours beaucoup, & c'est ce qui use la substance & les sels qu'on ne sçauroit conserver trop precieusement pour la semence ; & comme en fait de labour il vaut mieux le bien faire que d'en malfaçonner beaucoup, il faut plûtôt ne prendre guéres de terre avec le coutre, & l'enfoncer bien avant, que d'en élever une grande largeur, & ne prendre que la superficie du Champ ; ce labour serré & profond s'appelle labourer à *petites raies*.

3°. Les terres sablonneuses, pierreuses, séches ou legeres veulent être labourées peu & superficiellement ; on ne leur donne assez souvent que deux labours avant la semaille des Bleds, afin que le peu qu'elles ont de substance & d'humidité ne s'évapore point ; & on n'enfonce pas bien avant, parce que ce seroit aller chercher la mauvaise terre pour la mêler avec la bonne : on n'en sçauroit trop avertir la plûpart des Païsans, qui s'imaginent que labourant des terres méchantes ou médiocres à *vive jauge*, c'est-à-dire amplement & profondément, ils en feront venir de bonne au-dessus, au lieu qu'ils n'en amenent que de plus mauvaise.

Scillons & Raies.

IV. La figure même, que le Laboureur donne à son Champ en le façonnant, doit être reglée suivant ce qui est plus avantageux pour la terre & pour les bêtes qui labourent.

1°. On ne doit jamais faire de scillons trop longs, parce que les bêtes ont trop à tirer tout d'une traite, les raies n'en sont pas si droites, & la terre n'en est pas si bien mêlée ni figurée si agréablement ; c'est pourquoi les Curieux veulent qu'on sépare leurs terres par quartiers, chacun de quarante perches de long tout au plus.

2°. Quand on laboure sur une Colline, pour soulager les bêtes & travailler mieux & plus uniment, il faut labourer en travers horisontalement à la Colline, & non pas de haut en bas.

3°. On laboure à plat, uniment & également les terres qui (comme dans l'Isle de France) ont besoin de l'arrosement des pluies. Au contraire on laboure en talus & en dos d'âne à scillons hauts & élevez les terres argilleuses, les humides, & generalement toutes celles qui n'ont pas besoin d'eau ou qui sont difficiles à se dessecher : Ainsi dans la Brie & dans la Petite Beausse, on laboure par planches, & on laisse d'espace en espace un large scillon & talus pour recevoir les eaux & les porter dans des fossez qu'ils font pour cet effet aux côtez de leurs terres.

Au surplus, on fait les scillons plus ou moins larges, plus ou moins élevez, & les raies plus ou moins serrées dans certains Païs que dans d'autres. On les fait pourtant en general beaucoup plus élevez, moins larges & moins unis dans les terres humides & grasses que dans les Terroirs secs, & cela pour faciliter l'écoulement des eaux qui pénétrent difficilement dans ces terres ; pour empêcher qu'elles n'y trouvent des places pour y croupir, il y a des Laboureurs qui ne font leurs scillons que de quatorze à quinze poûces de largeur sur treize ou quatorze de hauteur : & quand on fait de ces scillons étroits, il est bon de labourer du Midi au Nord pour qu'ils ayent le Soleil des deux côtez, & que les grains y meurissent également ; sinon ceux

du

du côté du Midi avanceroient & meuriroient huit à dix jours avant les autres. Il n'eſt pas neceſſaire d'avoir cette attention, quand les ſillons ſont plats, larges & ſpacieux de huit, dix à douze pieds, parce qu'ils ont le Soleil de tous leurs côtez. Les terres fortes qui boivent l'eau aſſez aiſément, peuvent être labourées en planches larges de huit à dix pieds, dont le milieu ſera pourtant un peu plus élevé que les deux extremitez, afin de faciliter l'écoulement des eaux des pluies abondantes, parce que les Bleds, principalement le Seigle, les craignent beaucoup; elles battent la terre & la font durcir ſur tout quand elles ſont ſuivies de ſéchereſſe; mais quand elles tombent doucement, elles fructifient beaucoup la terre. Il y en a une eſpece d'une nature ſi ſéche, que l'eau s'y imbibe auſſi-tôt qu'elle tombe: il lui faut de l'eau preſque tous les huit jours en Eté, pour qu'elle faſſe de belles productions: quand on laboure de ces ſortes de terres, on n'y fait ni ſillons ni planches, même dans les Païs où on n'a point coûtume de labourer ſans en faire; mais on met ces terres *à uni* à tous les remuëmens qu'on y fait, & même après que le grain y eſt ſemé, ce que les Laboureurs appellent labourer à uni (*arare planè*) c'eſt relever avec l'oreille de la charuë toutes les raies de la terre d'un même côté; de maniere que lorſqu'on a achevé de labourer le Champ, il ne paroît aucun ſillon ni aucune *enruë* (ſillon fort large & compoſé de pluſieurs raies de terres élevez par la charuë) mais au contraire le Champ paroît tout uni: on ſe ſert d'une charuë à tourne-oreille pour cette maniere de labourer; & on laboure ainſi principalement les terres ſéches & pierreuſes où on ne met ſouvent que des menus grains.

4°. Il eſt aſſez d'uſage de donner le troiſiéme labour aux terres differemment des deux précedens, c'eſt-à-dire en traverſant les premieres façons; & ce labour eſt le meilleur qu'on puiſſe donner, parce qu'il ne laiſſe aucune ordure, & toute la terre eſt également remuée. Cependant il n'eſt bon que pour les Païs ſecs où l'eau s'imbibe promptement; & il ne vaut rien pour les terres qui ſont trop humides ou qui retiennent long-temps l'eau, à moins que l'année ne ſoit extrêmement ſéche; autrement les eaux qui ſurviendroient & qui n'auroient aucun écoulement de deſſus cette terre ainſi traverſée, l'humecteroient ſi fort, qu'on n'en pourroit rien faire dans la ſuite.

Sur tout ce détail il eſt impoſſible de donner aucune regle certaine; mais auſſi il ne faut pas que ce ſoit le caprice qui nous guide; il faut y aller par raiſonnement, ou s'en rapporter à l'experience de nos Peres, & ſuivre l'Uſage du Païs.

Accompagnemens du Labour.

V. Un bon Laboureur doit être fort attentif & fort zelé à faire executer tout ce qui doit précéder, accompagner ou ſuivre ſon labour; à bien eſſarter ce qui doit l'être, bien épierrer la terre avant chaque façon, la bien émotter enſuite, & la fumer à propos: dans bien des endroits on fait plus; car après chaque labour, outre la caſſemotte & la herſe on y paſſe le rateau, & même en Italie où on ſe pique aſſez de la belle Agriculture, on crible la plûpart des terres; mais en un mot, il ne faut épargner, autant qu'il nous eſt poſſible, ni peine ni dépenſe pour ameliorer la terre, ſur-tout quand il n'y a que de nos ſoins ou de quelque leger interêt, comme cela eſt ordinairement

dans le détail de la culture des terres, elles nous dédommagent toûjours de tout ce qu'on fait pour les abonnir.

VI. Le dernier labour doit toûjours être plus profond que le précédent, à moins qu'une terre n'en ait eu tant qu'elle ſoit aſſez meuble pour n'avoir plus beſoin que d'un leger remuage lors de la ſemaille. Celui qui laboure doit faire connoître ſon ſçavoir-faire, en ſéparant tous ſes ſillons également, en les faiſant égaux & bien droits, pour mieux détruire toutes les herbes, & rendre la terre plus fertile ; il eſt à propos qu'il marche toûjours dans la raie la plus nouvelle, pour ne point repiquer le labour, & pour que les raies ſoient plus droites & mieux faites : il ne ſçauroit auſſi les approcher trop les unes des autres dans les Terroirs gras, humides ou forts, parce qu'ils en ſont bien mieux maniez. S'il rencontre quelque racine d'Arbre ou de Vigne, il levera le ſoc pour paſſer par-deſſus, ou il les coupera avec la hache ou la ſerpe, plûtôt que de les arracher à force de labour ; les bêtes de labour en auront moins de peine, le travail ſera plus égal, la Plante s'en portera mieux, & la charuë ne ſera point en danger de caſſer. On changera de ſoc le moins qu'on pourra, parce que la nouveauté en eſt toûjours dangereuſe, & on ne fera le dernier labour que dans un temps convenable à la ſemaille du grain dont on voudra charger la terre, puiſque le dernier labour eſt pour ouvrir la terre au grain.

VII. Enfin il ne faut jamais ni forcer une terre par de trop frequentes productions, ni lui faire rapporter deux fois de ſuite la même eſpece de grains ; rien ne l'effrite davantage, à moins que ce ne ſoit les trois premieres années de production d'une terre novale ; hors ce cas, il faut ſemer tous les ans des grains differens, & donner à la terre le repos qui lui eſt neceſſaire de temps en temps pour reprendre ſes forces. Il faut auſſi avoir ſoin d'y faire ou d'y entretenir les haies & les foſſez neceſſaires pour la défendre des inſultes des paſſans & des beſtiaux.

CHAPITRE V.

Des Bleds : leurs eſpeces, Semaille, Culture & Moiſſon.

ON diviſe ordinairement tous les Grains en deux eſpeces ; ſçavoir les Bleds, autrement les gros Grains, & les menus grains qu'on appelle plus communément les *Mars*, parce qu'on les ſeme vers le mois de Mars ; au lieu qu'on ſeme preſque tous les Bleds en Automne : c'eſt pourquoi on dit auſſi la ſemaille d'Automne pour dire la ſemaille des Bleds, par oppoſition à la ſemaille de Mars.

Sous le nom de Bled, on comprend non ſeulement les differentes eſpeces de Froment, ſoit commun, Froment de Mars, Epeautre & autres, & le Méteil & le Seigle, mais encore le Maïs, le Bled noir, le Millet, le Panis, le Bled barbu & l'Eſcourgeon, comme nous l'allons expliquer en détail.

Article Premier.

Des differentes especes de Bleds, & des Terres qui leur conviennent.

Fromens.

Le Froment est le meilleur & le plus gros de tous les grains, il fait la farine la plus blanche & le meilleur pain. Il a force racines menuës, garnies de plusieurs tiges, & n'a qu'une feüille ; pendant tout l'Hyver, il est en herbe ; au Printemps sa tige s'éleve, & à la troisiéme ou quatriéme éteule il en sort l'épi qui contient de petites gousses où le grain est enfermé.

Les Fromens sont differens, suivant les lieux où ils naissent. En Asie, il y en a dont le grain est aussi gros qu'un noyau d'Olive : à l'entour de Sienne en Italie, il y a des grains qui rendent vingt-quatre épis, & un muid rend cent & jusqu'à cent cinquante muids. Du temps d'Auguste, on lui envoya d'Afrique un germe de Froment qui contenoit quatre cens épis.

Il y a plusieurs sortes de Fromens. Nos Fromens ordinaires sont même plus ou moins gros, & fourniſſent plus ou moins, suivant la difference de la culture & des terres, comme je l'ai observé ci-devant. Mais ils sont toûjours les meilleurs de tous les Fromens qu'on peut avoir dans le Païs.

Il y a une autre espece de Froment qu'on appelle *Froment de Mars* ou *Bled rouge*, parce qu'effectivement les grains en sont rouges, & on le seme au mois de Mars pour le dépoüiller au mois d'Août, comme les Avoines. Il fait du pain du moins aussi blanc, & d'aussi belle pâtisserie que le Froment ordinaire.

Epeautre.

L'Epeautre est aussi une espece de Froment fort estimé autrefois en Italie, & aujourd'hui fort commun en Allemagne ; le grain en est fort petit & plus noirâtre que le Froment ordinaire : quelques-uns l'appellent Froment Locar. Il y en a de deux especes ; l'une simple, & l'autre qui a double boure ; il a toûjours deux grains en chaque gousse. On en fait du pain qui est leger, nourrissant & agreable au goût, mais difficile à digerer : les Anciens en faisoient la fromentée, qui étoit une boüillie dont ils faisoient grand état : on s'en sert en quelques endroits pour faire de la Bierre. Quoiqu'on mette l'Epeautre au rang des Fromens, c'est pourtant un grain qui tient le milieu entre le Froment & l'Orge : sa plante est quasi semblable au Froment ; mais son tuyau est plus mince, & n'est pas si ferme ; son épi est plat & uni, il jette ses grains seulement des deux côtez, & il a une barbe longue & déliée. Il y a une espece d'Epeautre qu'on appelle *Seigle blanc.*

Il y a encore differentes autres sortes de Fromens, mais il y auroit moins d'utilité que de curiosité à en faire ici l'énumeration. J'observerai seulement que le meilleur Froment *biſe* toûjours, c'est-à-dire qu'il baisse, noircit & dégénere d'année en année, & devient enfin Méteil & Seigle.

Méteil.

Le Bled Méteil est un Bled mêlé de Froment & de Seigle. Le bon &

gros Méteil eſt celui qui contient plus de Froment que de Seigle ; & au contraire le *petit Méteil* eſt celui où il y a plus de Seigle que de Froment.

Seigle.

Le Seigle a le tuiau plus long & plus menu que les autres Bleds ; il en ſort ſouvent ſix ou ſept d'une ſeule racine : l'épi eſt auſſi plus long que celui du Froment, & il eſt droit quand il eſt en fleur, & ſe baiſſe quand il eſt mur : le grain en eſt longuet, maigre, ridé, petit, & fait un pain noirâtre & peſant qui n'eſt bon que pour les gens groſſiers, ou pour tenir le ventre lâche ; on en mêle avec le Froment, afin que le pain ſoit plus long-temps tendre. En récompenſe le Seigle vient en abondance & avec facilité, même dans de mauvaiſes terres ; & quand l'année eſt ſéche (ce qui fait manquer les Froments) on a des Seigles en abondance : le Seigle échauffé, reſout, & vaut mieux pour cela que le Froment. L'eau panée de Seigle eſt auſſi meilleure que celle du plus beau pain de Froment. La paille de Seigle eſt ce qu'on appelle du Gluy ; comme elle eſt fort longue, on ne la bat point au fleau, & on la laiſſe en ſon entier, pour s'en ſervir à couvrir des Granges, des Maiſons, à lier les gerbes & la vigne, faire des paillaſſes, &c. On employe encore la farine de Seigle à faire du pain ou de la pâtée pour les chiens & les cochons ; toutes les autres bêtes, principalement les chevaux & les Poules ne veulent ni grain ni pain de Seigle.

Il y a auſſi du *Seigle blanc*, qui comme je le viens de dire, eſt une eſpece d'Eſpeautre un peu plus nourri & plus épais que le Seigle ordinaire.

Il y a du Seigle qui dégenere, dont les grains ſont noirs en-dehors, & aſſez blancs en-dedans ; & quand ils ſont ſecs, ils ſont plus durs que les grains ordinaires, ils n'ont point de mauvais goût, & ils s'allongent beaucoup plus dans l'épi que les autres. Il y en a qui ont juſqu'à treize ou quatorze lignes de long ſur deux de large, & l'on en trouve quelquefois ſept ou huit dans un même épi. En Sologne on appelle ces grains des *Ergots*, & en Gaſtinois du *Bled cornu*.

Terres propres aux Bleds.

Le Froment aime les terres fortes & un peu humides : celles qui ſont graſſes, noires & pâteuſes, les Bois & Prez nouvellement défrichez, les Sols où il y a eu des bâtimens, ſont tous fonds où il réüſſit ſans doute le mieux ; mais comme on n'a point beaucoup de ces heureux fonds, on ne laiſſera pas que d'avoir de bonnes moiſſons de froment dans d'autres terres, même pierreuſes ou ſablonneuſes, pourvû qu'elles ſoient fortes, bien amandées & bien labourées. Il reſiſte mieux au froid qu'aucun autre grain ; loin d'être ſujet à pourrir, il aime les terres un peu humides ; il veut être ſemé après la pluie, & profite beaucoup mieux dans les années pluvieuſes ; tout cela, parce que comme c'eſt le plus lourd, le plus ferme & le plus ſubſtanciel de tous les grains, il eſt moins en priſe au froid, & il a beſoin d'humidité plus que tout autre pour germer & végéter.

Le Seigle au contraire veut une terre ſeche & de peu de ſubſtance ; il lui faut de la ſechereſſe quand on le ſeme, & pendant l'année pour qu'il réüſſiſſe, parce qu'il eſt ſujet à pourrir.

Le Méteil étant un mêlange de seigle & de froment, qui sont d'une nature toute contraire l'une à l'autre ; il faut le semer dans une terre médiocre, qui ne soit ni trop substancielle ni trop maigre, ni trop mole ni trop séche. Si l'année est humide, le froment qui fait partie du Méteil qu'on aura semé, multipliera beaucoup, & il n'y aura quasi point de seigle ; si au contraire l'année est séche, le seigle fera des merveilles, & presque tout le froment périra ; ainsi en semant du méteil, on est toûjours assûré d'avoir du grain.

Maïs.

Le Maïs qu'on appelle autrement *Bled-d'Inde* ou de *Turquie*, a la tige semblable au roseau & remplie de mouëlle : il ne vient point en épi, mais il porte ses grains dans un gros gland ou bouton fait en forme de raisin long d'une palme, où ses grains sont serrez de tous côtez, unis, ronds comme des pois, & rangez en ligne droite. Il y a deux especes de Maïs ; l'un est dur, & on le mange au-lieu de pain, grillé ou boüilli dans l'eau ; & l'autre est tendre & délicieux. Il y en a de plusieurs sortes, fort differentes par la couleur ; les uns sont blancs, les autres rouges, presque noirs, pourprez, bleus ou bigarrez de plusieurs couleurs, le tout par l'écorce ; car la farine en est toûjours blanche ou du moins jaunâtre.

Ce bled est fort commun dans la Bourgogne, dans la Franche-Comté & dans la Bresse ; & on devroit en cultiver en France plus qu'on ne fait, parce qu'il est bon à quantité de choses ; il vient assez aisément & il fournit toûjours un secours assuré dans les famines, parce qu'il n'est pas sujet à quantité d'accidens comme le froment. Avec la farine de ce grain, on fait des bignets, de la galette, des biscuits & du pain fort sain & fort nourrissant. Presque toute l'Amérique, les Indes, une bonne partie de la Turquie ne vivent que de Maïs. Les Médecins les plus experts le préferent au bled commun. Les Sauvages s'en font leur meilleur remede contre les maladies aiguës, & on en donne sans danger en toutes sortes de maladies ; tous les Indiens se nourrissent de gâteaux de Maïs cuits dans des Terrines, & les mangent tout chauds avec un peu de poivre long ; quelques uns en mangent les grains tout verds & le trouvent fort nourrissant & d'aussi bon goût que nos petits pois. La farine de ce grain avec de l'eau simple fait aussi la boisson des Indiens. Les Médecins l'ordonnent au-lieu de tisanne, & ce breuvage devient à la fin un excellent vinaigre ; on fait encore d'excellent miel avec les tuyaux de Maïs, parce qu'ils sont fort doux avant la maturité du grain. Ses feüilles & ses tuyaux sont une très-bonne nourriture pour le bétail, & on les leur garde même pour l'Hyver, sur-tout pour les Vaches ou Moutons ; mais il est bon de les arracher avant qu'ils soient mûrs, afin qu'ils ne durcissent pas tant : la farine du Maïs peut faire d'assez bon pain. On en fait aussi de la pâte pour engraisser entres-autres les Chapons ; c'est pour cela que les Bressans en ont tant & de si gras. Le pain de Maïs est ordinairement assez blanc & plus doux, quoique plus grossier que celui de bled ordinaire. Le Maïs est aussi plus chaud.

Au reste quoiqu'il vienne où nos bleds ne peuvent pas venir ; il aime la terre grasse, bien remuée & les sillons larges ; le froid lui est très-contraire. Il en vient beaucoup en Espagne.

Sarrazin.

Le *Bled noir*, autrement dit *Bled ſarrazin*, parce que c'eſt, dit-on, les Sarraſins qui nous l'ont apporté d'Affrique, eſt plus commun en France que le précedent, quoique le Maïs ſerve pour les hommes auſſi bien que pour les bêtes; au-lieu que le bled noir ne ſert qu'à nourrir les cochons, les pigeons & la volaille, principalement les faiſans qui en ſont friands: c'eſt pourquoi on ſéme differents eſpaces de terres en ſarraſin dans les bois & autres lieux où on veut attirer ces oyſeaux. On fait pourtant avec le ſarraſin de la boüillie & du pain qui eſt noir & amer, à moins qu'on n'y mêle d'autre bled; mais il ne charge pas beaucoup l'eſtomac & il eſt aſſez flatueux. Le fourage de bled noir eſt bon pour nourrir les Vaches. Ce bled vient bien dans toutes ſortes de terres, même dans les ſablons, & il ſe plaît dans la ſéchereſſe. C'eſt pourquoi on n'en met que dans les plus mauvaiſes terres; il réuſſit mieux quand elles ſont bien labourées, & on le ſéme en ſillons. Il a la feüille rondelette en naiſſant, & elle prend enſuite la forme de celle du lierre, hormis qu'elle eſt plus pointuë & plus molle; ſon tuyau eſt frêle, rond, vuide, rouge, feüillu, haut d'environ deux pieds & demi, & il ne s'y forme point d'Epi; mais il ſort du tuyau une petite fleur blanche grappeuſe, qui rend une graine de forme triangulaire ayant la moëlle de dedans blanche & l'écorce de deſſus noire.

Ce grain vient à travers les cailloux les plus épais: & dans les païs chauds on peut en faire deux moiſſons par an, en le ſemant de bonne heure pour éviter les chaleurs & les éclairs qui lui nuiſent beaucoup, parce qu'ils en brûlent la paille & le grain.

Millet.

Le *Mill* ou *Millet* eſt le plus petit de tous les grains; & il eſt rond, luiſant, ferme, jaune ou blanc, & enfermé dans de petites coques minces & tendres. La plante qui le produit a des feüilles ſemblables à celles des Cannes & Roſeaux, ſon tuyau croît à la hauteur d'environ dix-huit pouces; il eſt gros, cotonneux & nerveux, & ſon épi a de longues chevelures éparſes & panchantes, & croît par bouquet aux ſommitez des branches. On éleve des Poulets & des petits oyſeaux avec du millet; on en fait du pain qui eſt fort bon, pourvû qu'il ſoit mangé chaud. On en fait auſſi de la tiſanne; & quand il eſt mondé de ſa peau, on en fait encore avec du lait une boüillie qui approche beaucoup de celle qu'on fait avec du Ris; car le ris n'eſt pas fort different du millet, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus agréable, plus gros & plus nourriſſant que le millet. Toutes ſortes d'oyſeaux principalement les Ortolans en ſont très-friands.

L'Italie, l'Eſpagne, le Béarn, le Bigorre, l'Armagnac, la Gaſcogne & l'Orleannois produiſent beaucoup de ce grain.

Il amaigrit conſiderablement les terres, parce qu'il a quantité de racines, & il y croît beaucoup de méchantes herbes. Il faut le ſemer dans des terrains gras ou à l'ombre comme dans des forêts; car il croît dans des lieux ſombres & humides. Il ſe plaît pourtant fort dans les terres legeres & ſablonneuſes, même dans les terres de ſable pourvû qu'elles ſoient humides; mais les pierreuſes, ainſi que celles dont le fond eſt de croie ou de marne, ne lui conviennent point.

Comme ce grain est extrêmement petit & sec, quoique froid, & qu'il lui faut peu de substance, il vient fort vîte ; mais aussi il lui faut de l'humidité, ou du Ciel ou d'arrosement, pour temperer la chaleur de l'Eté, qui le feroit crever bien vîte.

Il faut remarquer qu'il y a trois sortes de Millets ; le petit, le gros & le noir. Le meilleur de tous est le petit, & c'est proprement celui-la dont nous entendons ici parler. Les Italiens l'appellent *Miglio nano*, Millet nain ; il multiplie beaucoup ; & un seul grain, pourvû qu'il ait de l'humidité, jettera trente ou quarante tuyaux, qui auront chacun leur épi bien garni ; il ne craint point le froid, la neige, les pluies ni les vents ; il croît en sûreté contre le pillage des oyseaux, il n'est point si long-temps au hazard que les autres especes, il meurit quinze à vingt jours plûtôt, & il n'effrite pas tant la terre à beaucoup près que le millet a gros grain.

Le Millet noir croît parmi le petit, & il a la feüille plus étroite ; c'est ce qui le fait discerner : d'ailleurs sa tige vient une fois plus haute ; c'est pourquoi en sarclant le petit, on coupe le grand qui le surpasse, & on le donne à la volaile pour l'engraisser.

Le gros Millet a effectivement le grain bien plus gros ; les Italiens l'appellent *Sargo* ou *Spargole* ; & c'est celui dont on se sert principalement pour nourrir les oyseaux : il ne craint point tant la sechereſſe que les autres, & il est d'un assez bon rapport ; c'est pourquoi on le séme dans les terres qu'on n'arrose point. Il n'est pas si délicat que les autres, mais il fatigue beaucoup plus la terre.

Il croît en France une espece de Millet que les Bearnois appellent *Milloquet*, & les Italiens *Manzore* ; il réussit fort bien dans les climats temperez, mais il ne donne presque point de grains si on ne l'arrose : Il y en a même de deux sortes ; celui qui est le plus en usage a les feüilles & l'épi jaunâtres, & l'autre les a noires & obscures.

La paille de Millet, principalement celle du noir, est bonne pour le bétail. On prétend que le bled semé dans un champ dont la derniere dépoüille a été en millet, n'est point du tout attaqué des vers, parce que cette vermine s'attache uniquement aux racines du millet qui sont restées en terre, où elles lui fourniſſent à manger pour plus de deux ans. C'est pourquoi bien des gens, au lieu d'arracher le Millet, le fauchent & en labourent la terre & le chaume, d'autant que ce chaume y fournit toûjours un bon engrais.

Le Millet a le mérite de croître aisément, de pulluler & fournir beaucoup, & de se conserver sans peine, parce qu'il est froid & le plus sec de tous les grains ; ensorte qu'on a toûjours au moins de quoi s'empêcher de mourir de faim quand les autres bleds manquent.

Panis.

Le Panis ressemble au Millet quant au chaume, aux feüilles & aux racines, mais la chevelure du Panis est toute differente ; car elle est longue d'un pied, non éparse, mais entassée & fournie de grappes fort épaisses qui renferment quantité de grains velus, tantôt blancs, tantôt rouges, tantôt jaunes. On en fait du pain de même qu'avec le millet. Les Gascons & les Périgordins le vantent fort ; ils en font aussi des gâteaux, des tourtes, ou ils le mangent

avec du lait ou du boüillon de viandes. Pour s'en ſervir, on le broïe, ainſi que le Millet & même le Maïs, ſous une meule de pierre ſemblable à celle dont les faiſeurs d'huiles ſe ſervent pour écacher leurs noix avant que de les preſſurer. On voit auſſi beaucoup de Panis en Franche-Comté, en Breſſe & en Bourgogne. Comme ce grain eſt chaud de ſon naturel, il léve plus aiſément que le millet ; il n'eſt point ſi délicat, & il n'aime point les terres où l'eau ſéjourne ; il ſe plaît au contraire ſur les coteaux & dans les terres ſéches, n'importe qu'elles ſoient ſablonneuſes ou pierreuſes, pourvû qu'elles ſoient un peu ſubſtancielles ; il ne lui faut point d'eau preſque toûjours comme au millet ; mais le froid ne lui eſt pas moins contraire.

Il y a auſſi du Panis ſauvage qui n'eſt pas bon à manger.

Il y a encore un Panis des Indes qui entre dans la compoſition du Chocolat.

Bled barbu.

Le *Bled barbu* eſt encore une eſpece de millet dont les tiges ſe lévent à la hauteur de huit ou neuf pieds, ſes graines ſont ovales ou preſque rondes & plus groſſes au double que celles du millet commun : il croît aux Païs chauds dans les terres graſſes.

Eſcourgeon.

On met encore au rang des bleds l'*Eſcourgeon*, qu'on appelle autrement *Secourgeon* (comme qui diroit *ſecours des gens*) ou *Orge d'Automne*, *Orge quarré* & *Orge prime*, parce qu'effectivement c'eſt une eſpece d'orge qui ſe ſéme en Automne, dont l'épi à quatre coins, qui meurit avant aucun autre grain & qui eſt d'un grand ſecours, ſur-tout aux Pauvres gens, quand les bleds manquent ou qu'ils n'en ont pas aſſez pour aller juſqu'à la nouvelle récolte.

Il demande une terre graſſe bien cultivée & plûtôt ſeche qu'humide, parce que tenant de la nature de l'orge il eſt naturellement ennemi de l'humidité ; c'eſt ce qui a fait croire à bien des gens qu'il aimoit les terres légeres & ſéches ; mais il n'y trouveroit pas aſſez de ſubſtance. Il ne ſe garde pas deux ans ; c'eſt pourquoi il faut tout employer dès la premiere année, à la réſerve de ce qu'il en faut pour la ſemence. C'eſt un grain fort maigre, ridé & chétif, plus gros par un bout que par l'autre, & qui reſſemble beaucoup à l'orge commun. On en conſomme quantité dans le Périgor & le Limoſin. On l'appelle encore dans quelques Païs *Pamelle* & Orge *Chevalin*, parce qu'il eſt très-bon pour engraiſſer les Chevaux.

Yvraïe.

L'Yvraïe eſt une mauvaiſe herbe qui croît d'ordinaire parmi les bleds, & qui produit des grains noirs, qui enïvrent pour peu qu'il y en ait dans le pain. Elle a une feüille étroite, veluë & fort graſſe ; ſa tige eſt plus groſſe que celle du froment, & il en ſort de la cime un épi long, chargé de petites gouſſes piquantes, où on trouve trois ou quatre grains amoncelez & couverts d'une bourre aſſez forte.

Il y a auſſi une Yvraie ſauvage qu'on appelle en certains endroits *Lueil*, *Zizanie*,

Zizanie, ou *hordeum marinum*, parce que ſes feüilles ſont ſemblables à l'orge : mais il ne s'agit pas ici de celle-là : Je ne parle que de celle qui vient parmi les grains, & c'eſt par rapport à eux que j'en parle.

Elle s'y engendre de grains de froment & d'orge ſemez dans des lieux trop humides, ou que de trop grandes pluies putrifient & corrompent. Il y a long-temps qu'on a remarqué que ce changement n'arrive que dans les années pluvieuſes, principalement quand c'eſt dans le mois de May qu'il pleut trop, parce que comme c'eſt alors que le grain ſe forme dans les épis, la grande humidité qui ſurvient le ſaiſit & le change en yvraie : par la même raiſon cela eſt plus frequent dans les terres fortes & humides que dans les legeres, il eſt même rare que cet accident arrive dans les pierreuſes, parce qu'il eſt très-rare qu'elles ayent aſſez d'humidité pour pervertir le grain.

Par la raiſon contraire quand une année eſt ſéche, & principalement quand la ſéchereſſe dure tout le mois de May, il arrive communément que le mauvais grain en rapporte de bon ; l'yvraie qui aura été ſemée dans une pareille année ſe convertira en bon froment, & cela plûtôt dans un fond ſec, leger, ou pierreux que dans une terre forte & humide, parce que la ſéchereſſe du fond & de l'année ayant chaſſé l'humidité & purifié la maſſe du grain qui étoit bon dans ſon principe, il agit & ſe multiplie comme auparavant. C'eſt une experience que j'ai faite bien des fois, & la choſe ne manque point d'arriver quand le fond & l'année y ſont propres.

Le fruit de ces remarques & de toutes les autres ſemblables, qu'il ne faut jamais négliger de faire ſur les differens procedez de la nature, eſt de perfectionner l'Agriculture : Nous devons du moins, ſans nous méfier de la Providence, mais auſſi ſans nous rapporter de tout à elle avec indolence, concourir par nos précautions & par nos ſoins à rendre nôtre moiſſon abondante, ſoit en préparant la ſemence contre les differens hazards, ſoit en ſéparant l'yvraie du champ, &c. Au reſte l'yvraie ſert pour nourrir en partie la volaille.

ARTICLE II.

La ſemaille des Bleds.

Avant que d'en venir à la maneuvre de la ſemaille, il y a pluſieurs choſes importantes à obſerver, tant ſur la terre qui eſt à ſemer, que ſur le choix, l'âge, le changement, la quantité & la préparation de la ſemence, & en quelle ſaiſon & par quel temps il faut la répandre.

Terre.

I. Il faut que la terre ait eu tous les labours & les amandemens néceſſaires pour la fertiliſer ; ſur-tout qu'elle ſoit la plus meuble qu'il ſe poura ; car rien ne facilite d'avantage la multiplication des grains. C'eſt pour cela qu'il y a bien des gens, qui outre les labours, herſent la terre avant la ſemaille comme on fait après. Et il faut enfin que celui qui la ſéme, en connoiſſe la nature, pour n'y mettre que l'eſpece du grain qui lui convient ; un Chef de famille doit veiller pour qu'on ne mette pas du froment ſur un fond qui n'eſt propre qu'à rapporter du ſeigle.

Choix de la Semence.

II. On doit choisir pour la Semence le meilleur & le plus pur bled, de quelque espece que ce soit. Quand il a bien travaillé dans le grenier, qu'il est sec, beau, pesant, point alteré, moucheté ni ridé, qu'il est sonant lorsqu'on le fait sauter dans la main, qu'il est ferme sous la dent quand on le casse, & que la farine en est blanche, il y a tout lieu d'esperer en le semant. La parfaite maturité du bled se connoît à la couleur après qu'il a sué. Le froment doit être d'un gris blanchâtre & rond, & le seigle d'un gris tirant sur le noir: on le connoît aussi à le casser sous la dent, quand il casse net il est mûr & sec; s'il obéit sous la dent, c'est marque qu'il est encore humide.

Epreuve du Bled de semence par l'eau.

Quelques-uns ne sément le bled qu'après l'avoir éprouvé dans l'eau; on l'y laisse tremper pendant cinq ou six heures, puis on ôte avec un écumoir tout le grain qui surnage, & on n'emploie en semaille que celui qui a coulé au fond: après l'avoir tiré de l'eau, on l'étend au Soleil sur des draps ou des couvertures, on le remuë de temps en temps, & quand il est bien sec & qu'il ne tient plus à la main on le séme; car cette épreuve ne se fait qu'un moment avant que d'aller au champs, & souvent pendant la dînée des Valets & des bêtes de labour: Cette maniere est assez bonne, parce que quand elle n'éprouveroit pas absolument la bonté du grain, c'est toûjours une préparation qui attendrit le bled & en avance la germination.

Les Laboureurs curieux d'avoir de belles semences & de beaux grains, destinent pour cela quelque petit endroit de la terre où ils voient qu'il y a le plus beau bled; ils le visitent souvent avant la récolte, pour en ôter les épis dont le grain est bruiné ou alteré, l'yvraie, les méchantes herbes, & n'y laissent que les épis beaux, forts & bien garnis; après la récolte ils en font autant sur leurs gerbes, en ôtent tous les épis maigres ou défectueux, en sorte qu'il leur en reste moins, mais c'est du plus pur choix; ils renouvellent ces soins tous les ans, & par là ils ont toûjours de bonnes semences & de beaux grains. Il y a même des Païsans qui en sont si ambicieux, qu'ils trient tous les ans leurs semences grain à grain.

Les bleds qu'on destine pour la semaille doivent être entretenus fort nets, secs, & sans mêlange d'aucun autre grain. Il y a des Païsans qui sément quelques pois parmi le bled, parce que les vers qui sont frians des pois s'y attachent & non pas au bled.

Age du bled de semence.

III. La plus part des Laboureurs n'emploient en semence que du bled de l'année; ils soutiennent même avec entêtement que le vieux, ne fut-il que de deux ans, n'y vaut rien: mais l'experience & la raison y résistent; à la verité on ensemence ordinairement avec le bled nouveau, mais c'est parce qu'on l'a plus à portée, qu'il est plus commun & que le vieux fait plus d'honneur & de profit en farine que le nouveau, comme nous l'avons remarqué ailleurs. Nous avons sçû par experience en 1710. que les vieux bleds ne valent pas moins en semence que le nouveau, puisque la dépoüille fut très-abondante quoique

la semaille n'eut été faite qu'avec du bled au moins de deux ans, puisque tous les bleds soit froment, méteil ou seigle manquerent en 1709. En effet, il y a dans un seul grain de bled un fond & un trésor de fécondité inépuisable; quelque petit qu'il soit en apparence, il est riche & vaste réellement aux yeux de l'esprit, il renferme une infinité de germes & d'embrions de plantes que la succession de plusieurs milliers d'années ne peut pas développer. On en conserve en nature jusqu'à cent années : & loin qu'on puisse se persuader que le plus précieux & le plus admirable de tous les dons de la terre ne soit plus bon après la premiere année, il y a lieu de le croire alors plus sec & plus purifié, pourvû qu'il ne soit pas extrêmement vieux. On remarque même que le froment *roüillé*, c'est-à-dire qui est tout ridé, ratatiné & alteré & qui n'a que peu de farine & beaucoup de son, ne laisse pas que de bien réussir en semaille, tant les ressotts que la Providence a établie pour la generation perpétuelle de cette Manne, sont cachez & puissans. Une experience aisée à faire pour se convaincre de la vertu d'un bled de plusieurs années, est d'en semer dans un peu de terre bien cultivée, & le couvrir ensemble avec le rateau; au bout de huit jours on le verra levé & aussi vivace que celui de l'année.

Bien des Laboureurs engrangent leur bled, le laissent suer en paille pendant deux ou trois mois & le battent ensuite pour en ensemencer leurs terres; mais quand on se sert ainsi du bled de l'année pour la semaille, & qu'il a été deux ou trois mois dans la paille, la semence en est moins pure & moins bonne : Il vaut beaucoup mieux incontinent après la récolte battre le bled le plus mûr & le plus beau, le mettre aussi-tôt au grenier & l'y entasser, pour qu'il suë plus vîte : Cette sûeur emporte certains esprits de chaleur & d'humidité qui sont comme les excremens du bled nouveau; la semence en est moins sujette à la Nielle, sur-tout, quand, outre cela elle a été échaudée, comme nous le dirons ci-après. La semence de bled nouveau gardé en paille deux ou trois mois, ne donne fort souvent que des grains Niellez, sur-tout dans les terres froides & humides; & gens digne de foi assûrent qu'ils n'en ont eû que de beaux & bien clairs, depuis qu'ils n'y mettent que du bled battu aussi-tôt après la récolte.

Changement du Bled de semence.

IV. Il est encore nécessaire de changer de temps en temps le bled de semence, afin que la terre produise beaucoup & que le bled ne dégenere point : quelque beau, net & bien choisi que puisse être le grain d'un terroir, quand on en emblave toûjours la terre sans le changer, l'expérience apprend que la terre se fatigue & que le grain y dégenere; le plus pur froment bise même toûjours dans les plus fortes terres; c'est pourquoi il faut pour ainsi dire les reveiller par la nouveauté du grain, & tous ceux qui sont un peu entendus dans l'Agriculture, en changent tous les trois ou quatre ans, particulierement de froment.

Mais ce n'est pas en changer, que d'en prendre d'autre qui aura crû dans le terroir des environs; il faut qu'il ait été produit à plus de trois ou quatre lieuës de-là. Il faut même prendre garde qu'il vienne de terres plus maigres que celles où on veut le semer, afin que trouvant dans le nouveau fond plus de substance qu'il n'en avoit dans l'ancien, il y fasse des productions plus

nombreuſes & plus fortes : du moins il ne faut jamais acheter du bled de ſemence, qu'on ne ſache la qualité de la terre où il a été recueilli, afin de le mettre dans un autre qui ne lui ſoit pas beaucoup inferieure ; car il ne feroit rien qui vaille, ſi on le mettoit dans un fond beaucoup plus maigre, ou d'une nature contraire à celui dont il ſort. Mais après tout, un bon grain bien nourri fait toûjours mieux qu'un autre, en quelque terre qu'on le mette ; ainſi cette regle d'Economie qui veut qu'on mette toûjours les grains de ſemence dans un fond plus gras que celui qui les a produits, ne peut être ſuivie que quand on a des terres à choiſir pour diſtribuer les ſemences comme on veut.

Saiſons & temps de la Semaille.

V. Il faut ſemer avant l'Hyver, c'eſt-à-dire ſur la fin de l'Eté, ou en Automne, le ſeigle, l'eſcourgeon, l'épeautre, le méteil & le froment ; & au Printemps le froment de Mars, le maïs, le millet, le panis & le ſarraſin, ainſi que les Mars & Légumes dont nous parlerons au Chapitre ſuivant.

Il fait bon ſemer en Automne dès que les feüilles commencent à tomber aux arbres : & quand on voit les toiles d'Araignées ſur les Guerets, on doit s'occuper tout entier à la ſemaille ; car ces inſectes ne filent dans l'arriere-ſaiſon, que quand ils ſentent dans l'air les influences & les diſpoſitions propres pour la germination des grains.

Il y a des endroits où la ſemaille d'Automne commence dès la fin d'Aouſt, ſur-tout dans les Païs froids : ordinairement elle ouvre avec le mois de Septembre, & alors il n'y a plus que le temps qui regle le travail.

Le meilleur temps pour ſemer eſt depuis le vingt Septembre juſqu'au dix Octobre ; c'eſt ce que les Laboureurs appellent la bonne ſaiſon : on ne s'y attachera pourtant pas ſcrupuleuſement ; on ſçaura ſeulement qu'en general il fait bon ſemer pendant ſix ſemaines & gueres d'avantage, à commencer dés les premiers jours de Septembre, quoiqu'on ſéme quelquefois juſqu'à la ſaint Martin.

Mais il vaut beaucoup mieux ſemer de bonne heure que tard, parce que le bled a le temps de ſe fortifier contre les accidens, au-lieu qu'il ne peut pas y réſiſter quand on le ſéme tard. D'ailleurs il faut moins de grain en ſemant de bonne heure, & il léve bien mieux, parce que les pluies & le froid en font périr une bonne partie : c'eſt pourquoi il y a de l'entêtement de la part de ceux qui ne dépoüillans preſque rien, parce qu'ils ſément toûjours fort tard, continuent pourtant dans leur pareſſe, & donnent pour pretexte que la nature de leur terroir le demande ainſi. Autre choſe eſt des grains qui ne viennent point avec la liberté & dans le cours ordinaire de la nature, mais par artifice & à force de préparations ; telles que ſont pluſieurs des végétations dont nous parlerons dans le dernier Chapitre de ce Livre. Comme ces ſortes de multiplications ſont forcées, & que l'artifice les rend tout d'un coup vigoureuſes & puiſſantes, on peut les faire tard ; elles en ſont même expoſées moins longtemps aux rigueurs de la ſaiſon. Mais à l'égard des autres, dès que le temps eſt propre, on ne le doit point perdre, & il faut profiter des beaux jours qui reſtent avant le froid qui eſt l'ennemi de la végétation.

Pour ſemer, outre la ſaiſon, il faut encore du beau temps. Le Seigle eſt

celui des semences d'Automne qui est le plus sujet à la pourriture, & qui craint davantage le froid : c'est pourquoi on commence la semaille par lui ; on le seme même dès la fin d'Août dans les Païs froids, afin qu'il ait le temps de se fortifier avant les pluies & les gelées ; & s'il pleut dans le temps de la semaille, il faut attendre que la terre soit dessechée.

Après la semaille du Seigle on fait celle de l'Escourgeon qui ne dure pas long-temps, parce qu'on en seme peu, & seulement pour ratteindre l'Avoine & perpetuer l'espece : il faut le semer dans une terre seche, & un peu de bonne heure, parce que l'humidité lui est contraire aussi-bien qu'au Seigle, mais il resiste mieux au froid.

On seme le Méteil presque en même temps que l'Escourgeon, l'Epeautre ensuite, & enfin le Froment ; & comme le dernier veut de l'humidité & resiste beaucoup mieux au froid qu'aucun autre grain, on le seme en terre grasse & humide, & après la pluie. Le Froment aime à être semé dans la boüe, & le Seigle au contraire dans la poussiere, ainsi que l'Orge ; il vaut pourtant mieux semer le Froment en Octobre qu'en Novembre, parce qu'il en faudra moins, il multipliera plus aisément, & il ne courra pas tant de risque que si on le seme plus tard.

Le Froment de Mars est le premier des grains qu'on seme au Printemps ; il est d'un grand secours pour ceux qui n'ont pas pû semer pendant l'Hyver leurs terres à Froment, à cause des pluies ou autrement ; il demande une terre grasse, mais un peu moins humide que les autres Fromens, parce qu'il vient plus vîte ; on le dépoüille ordinairement au mois d'Août, un peu plus tard que les autres Fromens, & en même temps que les Avoines.

Au surplus il demande la même culture que les autres Fromens, parce qu'il est de la même nature, & n'en differe qu'en ce qu'il croît autant en quatre mois que les autres en neuf. On peut le mettre dans une terre qui aura rapporté l'année précédente, pourvû qu'elle soit forte, & que ce ne soit pas du Froment qu'elle aura produit.

Le Maïs demande une terre substancielle à laquelle on aura donné deux profonds labours, l'un vers le dix-neuf Fevrier, & l'autre un mois après pour semer le grain au commencement d'Avril, parce que les gelées blanches lui feroient beaucoup de tort. La terre où on le répand est ordinairement en sillons larges de quatre pieds & demi. Il faut qu'elle ait été fortifiée par de bons fumiers gras & chauds, & qu'il ait plu un peu avant que de l'emblaver.

On seme le Millet dans le mois d'Avril, & le Panis immédiatement après ; la difference de la semaille de ces deux grains, est que le Millet demande de l'humidité devant & après la semaille ; le Panis n'est pas si délicat. Dans les Païs chauds on ne seme le Millet qu'au mois de Juin sur les Côteaux, & au mois de May dans les Vallées, parce qu'il y est plus long-temps à meurir, & on ne le seme qu'après le Soleil couché ; on laisse ainsi la semence éparse sur le Champ, pour qu'elle reçoive toute la fraîcheur de la nuit ; le lendemain à la pointe du jour on va la recouvrir avec la herse, & on continuë à la herser trois matins de suite, parce que plus ce grain est à couvert de l'ardeur du Soleil, plus il avance & multiplie : c'est aussi

pour cela qu'on le refoule quelques jours après la ſemaille, en faiſant paſſer ſur la terre une claie bien chargée.

Le Sarraſin eſt le dernier Bled qu'on met en terre : on le ſeme aux mois d'Avril & de May pour en faire la recolte trois ou quatre mois après. Il ſemble qu'il vaut mieux le ſemer en May & même plus tard, parce que quand il eſt tout formé, il y a fort à craindre que les groſſes chaleurs & les éclairs n'en brûlent la paille & le grain. Dans les Païs chauds on le ſeme bien plûtôt, parce qu'on en fait deux dépoüilles.

Préparations de la Semence.

VI. Vôtre terre étant préparée, vôtre bled de ſemence bien choiſi, & le temps propre pour la ſemaille arrivé, il faut bien vanner & cribler le grain que vous voulez mettre en œuvre, pour qu'il n'y ait aucune ordure, & ſur-tout aucune yvraie. Il faut encore *échauler* le bled (d'autres diſent *échauder*) c'eſt-à-dire le tremper dans de l'eau mêlée de chaux : les uns y employent de la chaux vive, les autres de la chaux amortie ; mais la vive paroît la meilleure, parce qu'elle a plus de vertu. L'Echaulage produit pluſieurs bons effets dans le bled de ſemence. 1°. Il le rend plus gros & enflé, enſorte qu'il en faut moins pour la ſemaille ; l'Echaulage augmente le bled de douze boiſſeaux au moins par ſeptier, & le ſeptier n'en contient que douze. 2°. Le grain échaulé germe & multiplie plus facilement. 3°. Il reſiſte mieux aux pluies & aux gelées. 4°. Il eſt moins en priſe aux vermines & aux mauvaiſes herbes, parce que la chaux leur eſt contraire. 5°. Il eſt moins ſujet à la brüine & à dégénerer en yvraie, parce qu'il a plus de chaleur & de force.

Echauler le Bled de Semence.

L'Echaulage ſe faiſoit anciennement, & il ſe fait encore en bien des Provinces, en répandant ſimplement de la chaux, & enſuite de l'eau claire par-deſſus le bled que l'on avoit couvert d'un drap, ou à travers d'un tamis ; mais on a trouvé cette maniere trop groſſiere, inefficace & trop brute : voici comme on s'y prend à preſent.

Mettez dans un baquet ou tonneau neuf à dix ſceaux d'eau froide, & le poids d'environ vingt trois livres de chaux vive, la plus nouvelle eſt la meilleure ; jettez un ſceau d'eau chaude par-deſſus, remuez bien la chaux avec un bâton juſqu'à ce qu'elle ſoit toute détrempée & entierement éteinte ; enſuite prenez une corbeille d'ozier bien fermée, qui entre aiſément dans le vaiſſeau ; mettez de vôtre bled de ſemence dans cette corbeille, & placez-la dans le baquet ou tonneau, afin que l'eau impregnée de chaux entre ſeule dans la corbeille & comble le bled ; quand vous l'aurez bien tourné & remué avec un gros morceau de bois, levez la corbeille, laiſſez-en égouter l'eau dans le baquet ; enſuite ôtez-en le grain & le mettez ſecher au Soleil ſur des draps ou couvertures, ou à l'air en un grenier bien aëré : continuez la même manœuvre juſqu'à ce que tout le bled que vous

deſtinez en ſemence ſoit ainſi échaulé & étendu dans le grenier; au bout de quinze ou ſeize heures remuez-le bien, & continuez à en faire autant de quatre heures en quatre heures juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec, ce qui arrive en moins de quarante-cinq heures, parce que l'eau de chaux aide à faire ſecher le grain en peu de temps.

Ou bien prenez le plus gros & le plus mûr de vôtre froment; faites-en un lit épais de deux bons poûces, arroſez-le avec de l'eau claire, & ſaupoudrez-le d'un peu d'alun & de chaux vive, l'un & l'autre bien pulveriſez; faites-en deux lits de même épaiſſeur, que vous arroſerez & ſaupoudrerez comme le premier; continuez ainſi juſqu'à ce que vous ayez échaulé tout le bled qu'il vous faut pour vôtre ſemaille; enſuite levez tout ce grain, mettez-le dans un coin de vôtre grenier, & entaſſez-l'y bien, afin qu'il ſuë un peu; après cela ſemez-le quand il en ſera temps.

Il y en a qui ſe contentent de faire tremper leur grain dans l'eau fraîche, & de le bien faire ſecher avant que de le ſemer, cela facilite toûjours le developement du germe.

Quelques-uns trempent leur bled dans du jus de Joubarbe, ou dans de l'eau dans laquelle ils ont mis infuſer des branches & des racines de cette Plante; d'autres y employent les ſemences & les racines de Concombres ſauvages pilées; ou bien on laiſſe macérer le grain vingt-quatre heures dans de la ſaumure, dans laquelle on mêle du Bole, & on ſeme le grain auſſitôt: ces differentes mixtions ſe font pour preſerver la ſemence des vers, taupes & autres inſectes, qui abondent principalement quand les Hyvers ſont doux; le bled en eſt auſſi moins ſuſceptible de la Nielle.

D'autres s'appliquent à faire quantité de préparations pour multiplier le grain, & il y en a effectivement de très-efficaces. On en trouvera un recüeil dans le dernier Chapitre de ce Livre; on n'a qu'à y avoir recours.

Quantité de la Semence.

VII. On ne peut pas déterminer au juſte combien il faut de ſemence pour un arpent de terre, parce que le plus ou le moins dépend du Climat, de la ſaiſon, de la qualité de la terre, de la bonté de la ſemence & de quelques autres circonſtances. Tout ce qu'on peut aſſurer, c'eſt que les terres maigres demandent plus de ſemence que les graſſes, parce qu'une bonne partie du grain perit dans les premieres; au lieu que les dernieres rapportent toûjours ce qu'on leur donne avec uſure, & ſouvent un ſeul grain y produit quantité de belles tiges; ainſi moins la terre a de ſubſtance, plus il lui faut donner de ſemence.

Dans les Païs & dans les endroits froids ou aquatiques, il faut auſſi ſemer plus dru que dans des lieux plus temperez, plus ſecs ou plus chauds. De même, plus on eſt proche des pluies, des neiges & des gelées, plus il faut de ſemence aux terres, parce que la grande humidité & le froid font perir une partie du grain. Par la même raiſon, les terres couvertes d'Arbres demandent une plus forte ſemaille; il en faut auſſi davantage quand on eſt obligé de ſemer pendant qu'il fait du vent.

Les Anciens qui ont écrit ſur l'Agriculture, ont tous dit qu'on mettoit quatre boiſſeaux de bled, ſoit Froment, Méteil ou Seigle, peſans vingt livres chacun, pour un arpent de bonne terre, cinq pour un arpent de mediocre, & ſix ou davantage quand elle étoit maigre ; mais aujourd'hui on en met ordinairement huit à l'arpent meſure de Paris, que nous avons expliqué cideſſus. Quant au Millet & au Panis, il en faut environ huit ou dix livres par arpent. Au reſte, c'eſt l'uſage des lieux & le beſoin particulier de la terre qui doit regler la quantité de la ſemence. On obſervera ſeulement qu'il vaut mieux donner un peu plus de ſemence que le fond n'en demande, que d'en donner moins, parce qu'il ſurvient aſſez d'accidens qui font perir le grain quand il eſt levé, ou il eſt aiſé de le dégarnir quand il eſt trop dru, ſoit en y mettant les Beſtiaux pendant qu'il eſt encore en herbes, ſoit en arrachant les tuïaux foibles quand le grain eſt monté. D'ailleurs quand la ſemence eſt forte, les nombreuſes productions qui en naiſſent, étouffent les mauvaiſes herbes.

Venons maintenant à la maniere de ſemer, & aux choſes qu'il y faut obſerver.

Figure d'un Homme qui ſeme.

Manœuvre

Manœuvre de la Semaille.

Le Semeur aura un bon boiſſeau de ſemence dans une grande nappe ou tablier qu'il tiendra attaché à ſa ceinture, ou en baudrier ; il ne doit point avoir d'habillement qui l'embarraſſe, & il faut que le grain qu'il doit ſemer, s'il l'a trempé dans l'eau ſimple, dans l'eau de chaux ou autre mixtion, ſoit bien ſec & qu'il ne tienne plus aux doigts, mais au contraire qu'il roule & coule dans la main.

En ſemant, il faut que la main droite, dont on ſeme, parte en même temps & avance ni plus ni moins que le pied droit ; & le Semeur doit toûjours aller le même pas ; la main ſemante doit toûjours ſuivre le pied, faire toûjours le même mouvement circulaire avec aiſance, la poignée être toûjours égale, & la ſemaille & la marche continuées d'un pas reglé, ſans interruption ni précipitation, afin que la ſemence ſoit répanduë également : c'eſt-là le grand point de l'Art du Semeur : autrement ſi le bled étoit ſemé inégalement & par intervals, les tiges s'affameroient & s'étoufferoient l'une l'autre dans les endroits touffus, & les endroits vuides ſeroient autant de terrain difforme & perdu ; outre cela il y croîtroit quantité de mauvaiſes herbes qui avancent ordinairement davantage que le bled, enſorte qu'elles en abſorberoient la ſubſtance, & ſeroient cauſe que ſouvent on ne retireroit pas la ſemence qu'on auroit employée.

On ſeme à pleine main le Froment, ſoit ordinaire ou de Mars ; mais le Seigle, le Méteil, l'Eſcourgeon, l'Eſpeautre, ainſi que les Mars, doivent être jettez en moindre quantité.

Il ne faut même employer que trois doigts pour ſemer le Millet & le Panis, ainſi que les Raves, parce que ces ſemences qui ſont fort petites, tombent toûjours aſſez dru : encore pour qu'il n'en échappe pas trop des mains, on a la précaution de mêler la graine de Millet ou de Panis avec une pareille quantité de cendre ou de ſable de Mer, qu'on ſeme enſemble après les avoir bien remuez.

Mais la ſemaille du Maïs ſe fait un peu differemment des autres grains. Proprement, on ne le ſeme pas, on le plante ; mais avant cela, il faut qu'il ait trempé dans de l'eau claire pendant quinze ou ſeize heures ; & quand il eſt bien reſſuié, ſi on le met dans une terre humide par un temps doux, il levera dans quatre ou cinq jours. Pour le mettre en terre, on le met dans des trous qu'on a fait en droite ligne ſur le ſillon avec un petit piquet, à quatre ou cinq poûces l'un de l'autre, & on jette quatre grains dans chaque trou, qu'on recouvre enſuite en pouſſant la terre avec le pied ; ou bien on le ſeme ſur planche dans des rayons tirez au cordeau, & auſſi tôt on le couvre de terre avec des rateaux ou avec une herſe garnie d'épines. Souvent on employe trois perſonnes à la fois pour le ſemer, l'un fait les trous avec le piquet, l'autre y jette le grain, & le troiſiéme le couvre de terre ; on a bien plûtôt fait & moins de peine. Un arpent de Maïs donne de quoi nourrir une famille entiere pendant toute l'année.

Quand on a une fois commencé la ſemaille, on ne doit point la diſcontinuer qu'on n'ait achevé ; car l'interruption n'y fait que du mal, & plûtôt on peut avoir fait c'eſt le meilleur.

Pour connoître ſi on a bien ſemé ſon bled, il faut ouvrir les doigts de la main, les imprimer ſur la terre emblavée, & voir ſi par-tout où on la mettra, il ſe trouve deſſous au moins cinq grains & ſept au plus.

Herſer, enterrer la Semence.

Si-tôt que la ſemaille eſt faite, il faut enterrer le grain qu'on a ſemé: mais il ne faut point l'enterrer trop avant, parce qu'il ne pourroit point lever; la peſanteur de la terre l'accableroit, & n'ayant preſque point de part aux vapeurs & aux exhalaiſons nitreuſes qui nagent dans l'air, il reſteroit enſeveli, ſans eſperance de reſurrection; deux ou trois doigts de terre ſuffiſent pour le couvrir: & on le couvre, 1°. Pour que les Pigeons, les Corneilles, les Corbeaux & autres Oiſeaux, même les Volailles ne le mangent pas. 2°. Afin qu'il ſoit moins expoſé aux injures de l'air. 3°. Afin que la terre lui communique plus aiſément la ſubſtance & les ſels dont il a beſoin, & qu'il s'en diſſipe moins. 4°. Afin que le mariage du grain avec la terre ſoit plus heureux, le mêlange de l'un & de l'autre plus égal, & que la végétation en ſoit plus facile & plus abondante.

Dans bien des endroits on ſe contente de herſer la terre pour en couvrir la ſemence, c'eſt-à-dire de paſſer & repaſſer la herſe par-deſſus tant en long qu'en travers. Quand on a labouré la terre en ſillons, il faut la herſer & reherſer de tout ſens, tant avant la ſemaille qu'après; & ſi l'on veut bien la façonner, il faut encore par-deſſus tout cela la rateler, de ſillon en ſillon avec des rateaux à dents de fer, pour ôter toutes les mauvaiſes herbes, ameublir la terre davantage, & mieux mêler & couvrir le grain, qui dans les terres à ſillons tombe ſouvent ou roule dans les raies, & fait une ſurface d'emblavure inégale; c'eſt pourquoi bien des gens n'approuvent point qu'on ſeme ni qu'on laboure à ſillons, & ne veulent que des Champs unis. Mais enfin quand on a ainſi bien promené la herſe & le rateau ſur le Champ emblavé, c'en eſt aſſez pour que la terre & la ſemence ſoient bien mêlées. Un bon herſage vaut un nouveau labour.

D'autres, au lieu de les herſer ſimplement, y mettent la charuë après la ſemaille, pour mieux mêler & enterrer le grain; mais il faut que ce labour ſoit leger, afin que le bled n'ait pas plus de trois doigts de terre; & on doit encore le herſer enſuite, afin que la terre ſoit plus meuble. Quand on couvre ainſi le grain en labourant après la ſemaille, c'eſt ce qu'on appelle *ſemer deſſous*, parce qu'à cauſe de ce dernier labour la ſemence ſe trouve effectivement deſſous le ſol, & elle eſt bien plus chargée de terre: au lieu qu'elle reſte plus au-deſſus quand on ne fait que la herſer; c'eſt pourquoi on dit *ſemer deſſus*, quand la ſemence n'eſt enterrée que par la herſe. Quand on ſeme de bonne heure & par un temps propre, il vaut mieux ſemer deſſus, parce que les grains germent plûtôt, & quatre meſures de bled ſemées de bonne heure profitent plus que cinq ou ſix miſes tard en terre; mais ſi on a tardé à ſemer juſqu'aux pluies ou juſqu'aux froids, il eſt certain qu'en ce cas il vaut mieux ſemer deſſous, de quelque nature que ſoit le Champ, parce que le grain ſera moins expoſé.

Il faut encore remarquer que de quelque maniere qu'on enterre le grain

semé, il faut le couvrir un peu plus dans les terres legeres ou séches, que dans les fortes.

ARTICLE III.

Des soins necessaires aux Bleds pendant qu'ils sont sur terre.

Après la semaille, le premier soin du Laboureur doit être de rafraîchir ou faire les fossez & rigoles necessaires à sa terre pour l'écoulement & la dissipation des eaux, & pour la mettre hors des insultes des gens & des bestiaux qui passent le long. Il y a même bien des Païs où on environne ses terres de bonnes haies vives ou mortes (on appelle celles-ci Echaliers) principalement quand les terres ne sont pas éloignées de la maison; on en est plus à portée: il faut sur-tout les garantir ainsi, quand elles sont près des ruës, des Villages ou des chemins.

Sarcler les Bleds.

Quand les bleds levent bien & qu'ils sont beaux en Avril, il y a tout lieu d'en esperer une ample moisson, pourvû qu'il ne survienne point d'accident fâcheux, & qu'on ait bien soin de les sarcler, ce qui est un ouvrage de femmes & de petits enfans. Pour échardonner les terres, on se sert d'*Echardonnoirs*, qui sont des petits crochets tranchans qu'on attache au bout d'un bâton.

Quant aux bleds ordinaires, il n'est guere necessaire de les sarcler que dans le Printemps, parce qu'avant ce temps-là il seroit dangereux d'arracher le bled avec les mauvaises herbes qui ont déja autant & plus de racines que le bled; c'est cependant à vûë d'œil qu'il faut juger quand il est temps de les arracher, & il ne faut point attendre trop tard, parce qu'elles dérobent toûjours la substance du bled, elles deviennent trop fortes, leur graine tombe & pullule l'année suivante, & pour peu qu'elles soient grandes on ne peut les détruire qu'en endommageant les bleds considerablement, parce qu'on en arrache une partie ou en renverse une autre, & il y en a d'autres qui sont déja à moitié étouffez. On ne sçauroit donc être trop diligent à sarcler, sur-tout dans les Terroirs sujets à produire de mauvaises herbes; il faut même sarcler plusieurs fois, à mesure qu'on voit qu'elles renaissent. Ordinairement on sarcle tout au commencement du Printemps, & encore quand les épis commencent à sortir, c'est-à-dire à la fin d'Avril. C'est souvent faute d'avoir bien sarclé, que l'on voit tant d'épis affamez & tant de grain maigre; encore le bled en est-il mal-sain, taché, desagreable au goût, & fournit la moitié moins que du bled bien net.

Quand on juge qu'il est temps de sarcler, il ne faut s'y mettre qu'après une petite pluie, afin que les méchantes herbes s'arrachent plus facilement, & que toutes leurs racines quittent la terre, au lieu qu'il y en reste beaucoup quand elle est trop séche.

Quand le Printemps est trop humide, & qu'il pleut beaucoup dans le mois de May, c'est alors que les mauvaises herbes abondent, & il y faut être attentif de temps en temps. Quelquefois il tombe encore au mois de

Juin des pluies douces presque continuelles qui font naître quantité de méchantes herbes, & particulierement une qu'on appelle *Jardereau* ou *Jarderie*, qui en moins de huit ou dix jours est aussi haute que les épis ; elle les serre fortement avec ses bras, & les fait courber tout-à-fait ; en sorte que le grain ne peut tirer aucune nourriture de la terre. Ce ne sont que les pluies chaudes du mois de Juin, & non pas les pluies froides, qui engendrent cette mauvaise production. Ainsi il faut être bien attentif à arracher toutes les herbes en May & en Juin, autrement on n'auroit quasi que de la paille au lieu de bled. Ce Jardereau, & generalement toutes les herbes qu'on arrache, à la reserve des chardons, sont bonnes pour les chevaux & les vaches, soit en verd ou en sec ; on les fane au Soleil & on les met ensuite en meule, pour les faire suer & les employer comme le foin.

Pour le Millet, il est sujet aux mauvaises herbes presqu'en naissant ; c'est pourquoi il faut le sarcler quand il est tout nouveau, c'est-à-dire au mois de Juillet, & avoir bien soin de l'entretenir net, c'est le principal point de la culture de ce grain. Il faut avoir le même soin du Panis, l'un & l'autre attirent beauconp de mauvaises herbes, & ils ne peuvent cependant profiter où il y en a.

Eclaircir les Levées.

Une autre attention qu'il faut avoir quand le bled léve, est qu'il n'y en ait point trop, ce qui arrive assez souvent dans les bons fonds ; comme alors la terre a des productions trop nombreuses & trop fortes pour pouvoir les bien entretenir toutes jusqu'à la moisson, elles s'étoufferoient ou se nuiroient les unes aux autres, & on auroit toûjours bien plus de paille que de grain. C'est pourquoi il faut éclaircir les bleds qui sont si forts en herbe, & n'y en laisser qu'autant qu'il en faut, pour que toutes les productions viennent à bien : pour cela on y fait paître des vaches ou des brebis, ordinairement dans le mois de Decembre ; & le fond déchargé par-là de ce qu'il avoit de trop, perfectionne les productions qui lui restent, & donne des gerbes & du grain en abondance.

Le Millet, le Panis & le Maïs sont aussi fort souvent trop épais en levant, & ils lévent en peu de jours, parce qu'on ne les seme que dans la belle saison ; c'est pourquoi il faut y veiller & arracher à la main ce qu'il y a de trop. Il faut même à l'égard du Maïs lui donner un leger labour, profond seulement d'un poûce, à la fin de May avec la serfoüette ou avec une petite pioche, après une pluie douce, & arracher les méchantes herbes qui croissent au pied de chaque Plant, afin que les épis soient plus gros & plus grenus : & quoiqu'on ait dit qu'en le semant il en falloit mettre trois ou quatre grains dans un trou, cependant quand ils sont levez, il n'y en faut laisser que deux, afin que les tiges soient plus fortes ; ce qu'on a arraché est une nourriture très-friande & très-bonne pour le bétail. Il faut aussi arracher tout le Millet noir qui se trouve dans le petit Millet, si on veut l'avoir beau & en abondance, parce que le noir en succe toute la substance : si on arrose le petit Millet dans les chaleurs, quoiqu'on l'ait semé à claire-voie, un seul grain produira plus de trente ou quarante tuiaux.

Quand les tuïaux commencent à monter, & avant qu'il y ait des épis,

Moisson

les Curieux ont encore ſoin de faire effaner ceux qui ſont trop forts, afin qu'ils ne verſent point par terre, ce qui cauſe toûjours un grand dommage. *Effaner*, *effeüiller*, ou comme on dit en quelques endroits *épamper* le bled, c'eſt rompre ou couper les feüilles qui pendent au tuïau ou maître-brin, qui rapporte les épis où ſont les grains de bled.

De la Nielle.

La Nielle à laquelle les Bleds ſont aſſez ſujets, n'eſt autre choſe qu'une pluie froide qui tombe en menus grêlons, ou un broüillard ou roſée épaiſſe & onctueuſe qui perd les Bleds quand elle tombe deſſus lorſqu'ils ſont hors de fleurs, & particulierement quand le Soleil paroît à découvert auſſi-tôt qu'elle eſt tombée. Le grain niellé n'a quaſi que l'écorce; il eſt noir & ne vaut rien à manger, & qui pis eſt, il noircit & mouchete le Bled qui n'eſt point gâté, quand on bat l'un avec l'autre; un ſeul épi niellé eſt capable de noircir tout un ſeptier de bon Bled. Pour peu que le Soleil ait donné par-deſſus la Nielle, le grain n'eſt plus que du charbon, enſorte que la Nielle eſt bien plus à craindre que l'yvroie, parce que du moins une partie de l'yvroie ſert pour la Volaille. La cherté de 1693, qui fut preſque generale en France, ne fut cauſée que par la Nielle, & elle ne vient enlever nos eſperances que quand on eſt à la veille d'une heureuſe recolte; car la Nielle n'eſt à craindre que depuis la fin de May juſqu'à ce que la moiſſon ſoit faite, parce que ce n'eſt que la chaleur de l'Eté qui attire de la terre les exhalaiſons impures & groſſieres qui retombent en Nielle ſouvent pendant la nuit, à cauſe qu'elles ne ſont pas aſſez ſubtiles pour s'élever & ſe diſſiper comme les autres Vapeurs. On appelle la Nielle en bien des endroits, *Bruine* ou *Brouine*, *Pruina* (*à perurendo*) parce qu'elle broüit, c'eſt-à-dire brûle les tendres boutons des Vignes & des Arbres, de même que les épis: en d'autres endroits, on l'appelle auſſi *Verglas*, parce que c'eſt effectivement un Verglas d'Eté.

On vient à bout d'empêcher les funeſtes effets de la Nielle, en la faiſant tomber de deſſus les épis, avant que le Soleil ait donné deſſus: pour cela deux perſonnes un peu fortes doivent prendre une corde d'un bon poûce de groſſeur, & longue d'environ quarante pieds, puis la tenant chacun par un bout bien tenduë à la hauteur d'un pied & demi au-deſſus de terre, la paſſer & repaſſer ſur les Bleds niellez: comme cette corde agitera beaucoup & les tiges & les épis, elle fera tomber la Nielle; il faut faire ce travail le plus vîte que l'on peut, avant que le Soleil paroiſſe, & y employer tout ſon monde pour faire la même choſe en differens endroits: ceux qui ont de grands Champs de Froment ne peuvent pas à la verité ſuffire à les ſauver tous; mais c'eſt toûjours un grand avantage que d'en conſerver une partie, ils n'ont qu'à commencer par les Champs qui promettoient le plus.

Nous dirons ci-après les differentes manieres qu'on employe pour empêcher que les grains niellez ne gâtent les autres parmi leſquels ils ſont mêlez.

ARTICLE IV.

Moiſſon des Bleds.

La Moiſſon eſt la couronne de l'Agriculture, & la récompenſe des dépenſes & des ſueurs du Laboureur.

Elle se fait plûtôt ou plus tard suivant que le grain est mur : Le climat, le tempéramment de la terre, la chaleur ou l'humidité de l'année, & la qualité du grain même, contribuent tous à en avancer ou reculer la maturité.

Dans les Provinces méridionales de la France, on moissonne les bleds au mois de Juillet ; & dans les autres au mois d'Aoust : dans ces dernieres on dit communément *faire l'Aoust*, pour dire faire la moisson.

Quand le Chef de famille voit que ses bleds approchent de leur maturité, il doit donner ses ordres pour faire préparer ses granges & ses greniers, pour avoir le monde, l'argent, les vivres, les lieux & les ustanciles qui lui sont nécessaires pour toute la moisson ; & dès qu'il peut la faire, il faut qu'il s'y occupe tout entier & le plûtôt qu'il peut & sans discontinuation, parce qu'on ne peut répondre des grains que quand on les a dans sa grange. On ne doit point épargner le nombre des Moissonneurs, il ne faut qu'un orage, un coup de vent ou de Soleil pour tout perdre, d'autant que les grains étant secs & chargez sont également faciles à verser, à brûler & à égrener : En quelques Païs on appelle les Moissonneurs, *Aoûteurs* ; & *Calvaniers*, ceux qu'on loüe pour engranger les grains.

Il est temps de les moissonner quand on voit qu'ils deviennent également blonds ou jaunes. Il ne faut point attendre qu'ils soient devenus tout-à-fait roux & endurcis ; parce qu'en les laissant trop sécher sur pied, il se perd une assez bonne partie du grain sur le champ, & ce qui reste ne grossit point à l'aire ou à la grange, comme il fait, quand on l'a cueilli avant qu'il soit tout sec.

Le Meilleur temps pour moissonner est dès la pointe du jour, parce que la fraîcheur de la nuit & la rosée dont les épis sont alors imbibez, les conservent, enflent le grain & empêchent qu'il ne s'égraine autant qu'il feroit, s'il étoit bien sec & s'il faisoit bien chaud quand on l'abat.

L'Escourgeon est le premier grain qu'on moissonne ; on le scie dans le mois de Juin, le seigle environ trois semaines ou un mois après, ensuite le méteil, l'espeautre, & le froment le dernier. Le froment de Mars fait bande à part, & vient à la fin d'Aoust, en même temps que les avoines. On arrache le millet & le panis, quand le grain y est bien formé. On fait la récolte du sarazin depuis la fin d'Aoust jusqu'au douze Novembre, selon le temps qu'on l'a semé, il est trois ou quatre mois à venir & à meurir.

Dans les Païs chauds le Maïs meurit en trois mois, mais il en faut bien quatre dans nos climats temperez.

Quand il est mûr, ce qui arrive ordinairement au commencement de Septembre, & cela se connoît quand on le trouve dur au maniement ; on en arrache tous les tuyaux & on les charie à la grange, ensuite on en ôte les glands ou boutons à grains, on les porte au grenier, & on garde les tuyaux & les feüilles pour donner aux Vaches l'Hyver.

On arrache le Millet & le Panis de même que le Maïs ; on les fait sécher en tuyaux au Soleil, & après cela ils se conservent plus long-temps qu'aucun autre grain ; dans la plûpart des endroits où il vient du Millet, on le cueille aussi-tôt qu'il épie, c'est-à dire aussi-tôt qu'il est en épi, avant que la chaleur en ait fait voir le grain.

On *fauche* le bled sarasin, & on *scie* les autres ; c'est-àdire qu'on abat le premier avec la faux, & les autres avec la faucille.

Chaume.

On coupe le bled plus ou moins près de terre ſuivant la longueur que l'on veut laiſſer au Chaume ; les uns trouvent leur compte à laiſſer le Chaume un peu haut, & l'on coupe ſouvent le tuyau de bled par la moitié, parce que l'étouble ſert à couvrir les maiſons, à chauffer le four, on l'emploje en littiere ou à pluſieurs petits beſoins du ménage, ou bien on engraiſſe la terre en le brûlant ou le labourant avec le fond, principalement quand le fond eſt argilleux ou fort, comme nous l'avons dit ailleurs.

Ceux qui veulent employer le Chaume à la maiſon, le font faucher ou ſcier tout à ras de terre, avec des faucilles, & des ſerpes en forme de croiſſans attachées au bout d'un bâton ; ou bien on l'arrache avec de bons rateaux à dents de fer, pour avoir moins de peine ; & on le met en meule pour s'en ſervir au beſoin ; on fait ces ſortes d'ouvrages l'Hyver quand on n'a rien de meilleur à faire. D'autres laiſſent le Chaume fort court, & ils aiment mieux couper le bled bien bas, pour que le foarre en ſoit plus beau ; car plus la paille eſt longue, plus elle eſt belle, & on en fait non ſeulement des littieres aux beſtiaux, des paillaſſes, &c. mais auſſi de belles nattes, ſoit pour mettre contre les portes, aux fenêtres ou pour couvrir des eſpaliers & des couches, &c.

Javelles.

A meſure qu'on ſcie le bled, on le laiſſe *javeler*, c'eſt-à-dire qu'on le met ſur terre par Javelles ou trainées étendu un peu au large, pour qu'il ſéche & que les gouſſes de bled ſe reſſerrent & laiſſent couler moins de grain : on le met en gerbes ordinairement le lendemain, mais quand le temps eſt humide il faut ſouvent trois ou quatre jours pour le ſécher.

Communément il faut ſept ou huit javelles ou poignées pour faire une gerbe : on les lie avec du feurre de ſeigle, & on les charie auſſi-tôt à la Grange ou à l'Aire, ſuivant la difference de l'uſage du Païs, comme nous l'allons expliquer en parlant du battage.

Le plûtôt qu'on peut engranger eſt toûjours le mieux ; parce que le bled groſſit davantage en tas dans la grange, que quand il reſte inutilement ſur le champ : Je dis inutilement, car il faut toûjours qu'il y reſte un peu en javelles, pour jetter ſa groſſe humidité.

Si le bled qu'on a moiſſonné n'eſt pas tout-à-fait mûr, ſoit parce qu'il aura crû à l'ombre, ſoit parce qu'on aura été forcé de moiſſonner par un mauvais temps, ou autrement, on expoſe les gerbes au Soleil pendant vingt-quatre heures de ſuite, les épis en haut & bien éparpillez, afin que le Soleil les meuriſſe plus vîte & également ; au bout de ce temps on les engrange pour vingt-quatre heures, après leſquelles on les met de nouveau au Soleil & on les en retire après un eſpace pareil, afin qu'ils meuriſſent doucement ſans être trop pénétrez. On continuë ainſi de jour à autre juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mûrs. Il y a des gens qui laiſſent dans la campagne les gerbes qui ne ſont point aſſez mûres, ils les y engerbent par tas de huit ou dix, les épis tournez du côté du Nord ; & quand le Soleil eſt couché, ils les deſamoncélent & les mettent les unes près des autres l'épi en haut pour paſſer la nuit : le matin ils les couchent par tas comme la veille pour recevoir le Soleil, quand il y a apparence

qu'il paroîtra, ſi-non il ne faudroit point les coucher ; & on continuë juſqu'à ce qu'elles ſoient toutes mûres ; mais on ne les laiſſe ainſi expoſées continuellement, que quand le beau temps eſt ſûr, ſi-non il vaudroit mieux les engranger : encore cette pratique n'eſt-elle bonne & ſûre que dans les Païs chauds.

Engrangement.

La grange doit être placée ſur un terrain un peu élevé, afin qu'elle puiſſe profiter du vent qui eſt néceſſaire pour rafraîchir les gerbes : Il eſt pourtant bon de prendre garde que les menuës pailles, que le vent emporte, quand on engrange, qu'on bat ou qu'on donne quelque autre façon aux grains, n'aillent ni dans les appartemens, ni dans le Jardin, où ſans qu'on s'en apperçoive, elles s'attachent aux feüilles & aux fruits des arbres & plantes & les deſſéchent. On entaſſe les gerbes dans les travées qui ſont aux deux côtez de la grange, & quelquefois dans le fond de l'aire; quand la grange eſt trop grande pour ce qu'on dépoüille de bleds, on y met les Mars à part dans une des travées.

Sueurs du Bled.

Le bled nouveau eſt rempli de certains eſprits de chaleur & d'humidité, qui ſe combattent & qui ſont une eſpece d'excrément dont il faut qu'il ſe décharge par les ſueurs, peu de jours après qu'il eſt engrangé : elles ſont quelquefois extrêmement fortes & chaudes ; & juſqu'à ce qu'il ait ſué parfaitement, toutes ſes parties ſont dans le mouvement & dans un état violent. Il y a des gens qui croyent y apporter le calme en arroſant un peu les gerbes par tas ; mais il y a apparence que cette nouvelle humidité ne fait qu'augmenter ou prolonger le mal, en donnant une nouvelle matiere à combattre. Le grain n'eſt tranquille, parfait & de garde, que quand il n'a plus ni humidité ni chaleur : tant qu'elles ſe ſuccédent & pénetrent le grain, elles en animent le germe & y cauſent tous les deſordres poſſibles, parce que les grains (ſur-tout quand ils ſont encore dans le mouvement) comme les nouvelles récoltes, tendent toûjours au dévelopement du germe, & à l'accroiſſement de ſa plantule ; ils ne ſont en ſureté que quand toute l'humidité en eſt ſortie & évaporée, parce qu'elle enléve avec elle preſque toutes les particules actives, & le peu qui en reſte ſe trouve embaraſſé & confondu dans les parties huileuſes & mucilagineuſes qui ſe figent & ſe deſſechent. De la vient que le bled trop nouveau, n'eſt pas bon en ſemence, & ne fait pas du Pain ſi ſain, ni tant de profit, que quand toute l'humidité en eſt emportée : il faut donc le laiſſer ſuer & ſe purger de lui-même.

Il y a des années ſi humides, qu'il germe dans l'épi, & on eſt obligé de le battre & s'en défaire au plûtôt ; car s'il n'eſt employé bien vîte, le feu s'y met ſi vivement, que la chaleur ſeroit ſuffiſante pour cuire des œufs : cela arrive auſſi à la farine, ſur-tout quand c'eſt du bled nouveau qui n'a pas reſſué ; c'eſt ce qui fait que la pâte s'en tourmente au four, elle a beſoin d'un feu plus violent qu'à l'ordinaire, le Pain en eſt plus lourd, & s'il a meilleur goût, il eſt conſtant que le grain fournit bien moins que s'il avoit plus d'âge.

Battage.

Il ne faut battre le bled de garde, que trois mois après qu'il eſt engrangé, parce

parce que quoiqu'on l'ait cueilli mûr, il ſe perfectionne pourtant toûjours dans la grange.

A l'égard du bled de ſemence, quand on veut y employer du grain de l'année, nous avons déja dit que celui qui a été battu quelques jours après la moiſſon, vaut mieux pour cet uſage, que celui qui n'a été battu qu'au bout de deux ou trois mois, parce que le bled ſuë & ſe mûrit bien plus vîte quand il eſt en grain par tas dans le grenier, que quand il eſt reſté en épi dans la grange.

Les Gaſcons & les Provençaux font même plus; de peur que le bled gardé en gerbe ne s'échauffe trop (ce qui le rend ſujet à la vermine & aux inſectes) ils laiſſent ſecher leurs gerbes ſur le champ même où elles ont été recueillies, & les battent enſuite ſur une grande aire qu'ils font tous les ans en plain-champ: on la fait comme nous l'avons dit de celles des granges, page 35, & on l'arroſe de ſang de Bœuf mêlé avec de l'huile d'olive, pour l'unir enſuite avec des bâtons ou un Cylindre, afin de remplir les fentes où le grain pourroit ſe perdre & les Fourmis ſe cacher. Quand le temps eſt incertain, on a dans quelques endroits de ces Provinces, des appentis ſous leſquels on met les gerbes à couvert, & ſous leſquels on peut les battre en cas de néceſſité: c'eſt pourquoi les Italiens appellent ces appentis des *nubilaires*, parce qu'on n'y craint point les nuages: par ce moyen les Italiens & les Gaſcons qui les ont imité, n'ont beſoin que de greniers & non de granges. Mais dans nos Provinces plus temperées, on ne s'aviſe point de faire ni appentis ni aire à bleds dans les Champs, ſoit parce que le grain ſe perfectionne en gerbes dans la grange, & court moins de riſque de s'échauffer que dans les climats où la chaleur eſt plus forte, ſoit parce que le beau temps ne nous eſt pas aſſez ordinaire pour travailler en pleines campagnes, comme on fait dans ces Païs moins nébuleux, ſoit enfin parce que nous trouvons mieux nôtre compte à travailler nos bleds mûrement chez nous & quand nous voulons.

Mais auſſi il ne faut pas les garder en gerbes trop long-temps, parce qu'elles s'échauffent enſemble & engendrent ou attirent des Papillons, des Hannetons, des Teignes & autres inſectes qui les rongent & les gâtent. Au ſurplus le bled de ſemence étant battu de bonne heure, par la raiſon que nous en avons donné; c'eſt au Maître de la Maiſon à être attentif & entendu pour faire battre & diſtribuer à propos le ſurplus de ſon bled, ſuivant qu'il en ſera temps, pour le grain, pour les beſoins de la Maiſon, pour l'occupation de ſes gens, ou pour le bon débit de ſa marchandiſe: C'eſt ordinairement l'Hyver qu'on bat en grange.

La meilleure maniere de battre le bled, c'eſt au fleau: il ne laiſſe preſque aucun grain aux épis, & ce battage eſt bien plus aiſé, plus ſimple, plus prompt, avance davantage, embaraſſe & coûte moins que les autres manieres, telles que ſont celles de faire fouler les gerbes par des Chevaux, Mulets ou Bœufs, ou de les leur faire broyer ſous des Cylindres ou des traîneaux, comme on fait en Gaſcogne, en Eſpagne, en Italie. C'eſt auſſi pourquoi je n'en dirai rien d'avantage, de même que je n'ai pas parlé des differentes manieres de moiſſonner les bleds. Le grand uſage eſt comme je l'ai dit, de les *Scier* avec des faucilles dont le fer tourné en demi cercle a des dents plus fines que celles des ſcies; d'autres font ces faucilles tranchantes; d'autres y employent la faux; d'autres des peignes de fer avec leſquels on cueille facilement les

épis quand ils ſont bien élevez & qu'il n'y a gueres de tuyaux, car il ne faut pas s'en ſervir quand les bleds ſont forts épais : d'autres enfin ſe ſervent de Javeliers, qui ſont des eſpeces de Ciſeaux faits uniquement pour couper le bled ; ils ſont compoſez de pluſieurs chevilles en façon de rateau, ſur leſquelles le bled tombe à meſure qu'on le coupe.

Quand il eſt battu, on le vanne bien, & enfin on le crible, pour le nettoyer de toutes pailles, bêtes, ordures & corps étrangers. Il eſt bon de ſe mettre à l'air pour vanner, afin que le vent (il ne faut pourtant pas qu'il ſoit trop fort) détache mieux & emporte les pailles & la pouſſiere. Plus le grain eſt net, mieux il ſe garde, & il eſt bien moins ſujet aux inſectes.

Le bled nouveau doit être mis à l'air dans le grenier, pour que le reſte de ſa chaleur ſe diſſipe : Nous avons dit ailleurs comment le grenier devoit être placé, airé, percé & préparé pour la conſervation des grains, c'eſt pourquoi nous n'en parlerons plus ici.

Pailles.

Quant aux Pailles, elles doivent être converties en engrais pour la terre même ſur laquelle elles ont été dépoüillées, ſoit par la nourriture des beſtiaux ou par les fumiers. C'eſt une clauſe de ſtile de tous les baux de biens de campagne, & les Fermiers doivent laiſſer les pailles & les pailliers quand ils ſortent.

Les groſſes Pailles ſervent à la nourriture & aux littieres des Chevaux, Bœufs, Vaches & autres beſtiaux, ſur-tout celle de froment ; & quand on leur donne de la Paille d'orge, il faut avoir ſoin d'en ôter l'épi, parce que la bale barbuë de ce grain entrant dans leurs dents pourroit les empêcher de manger.

La grande Paille ſert auſſi pour couvrir des granges & autres lieux champêtres, pour faire des païllaſſes & des nattes, empailler des chaiſes, &c. Mais pour cela il ne faut pas qu'elle ait été battuë ; & comme la Paille de ſeigle eſt la plus longue, & par conſéquent la meilleure pour ces uſages-là, on en bat ſeulement les épis en les tenant par poignées, panchez ſur le bord d'un tonneau, pour en ôter le grain ſans briſer la paille ; on l'appelle du *Gluy*, ou ſimplement *Feurre-long* : on la vend ordinairement par *nombres*, & un nombre ou *groſſe* eſt de douze douzaines de bottes. Le foarre de ſeigle ſert encore pour faire de liens de vignes & de gerbes.

On conſerve les Pailles ſur des perches, ſous quelque apentis, hangards, écuries, granges ou greniers ; ou bien on les met en meules dans la Baſſecour où ailleurs, où elles ne puiſſent pas incommoder, ni être trop près des bâtiments, crainte du feu. A l'égard de *la Bale*, ou Pellicule qui envelope le grain, & que le fleaux, le van & le crible en ſéparent, les Laboureurs l'appellent *la menuë paille* ; on la mêle avec l'avoine des Chevaux, & ces menuës pailles ſont très-bonnes pour la nourriture de toutes ſortes de beſtiaux : on les donne auſſi en bûvées aux Vaches : Elles ſervent encore à meurir & garder les fruits. Les Eſpagnols & les Italiens ne font que couvrir de bale la glace & la neige qu'ils gardent pour l'Eté.

ARTICLE V.

Moyens pour conserver le bled, & le garantir des insectes.

Il faut qu'il soit bien sec & même qu'il ait été exposé trois jours au Soleil, avant que de le porter au grenier ; nettoyez bien la place où vous le mettrez, répandez-y du vinaigre, & le bled en monceau pardessus, arrosez-le aussi de vinaigre ; frottez les murs du grenier avec de la lie d'huile, ou enduisez-les de mortier fait avec de l'eau où auront trempé des racines & feüilles de concombre sauvage, ou bien avec de la chaux détrempée en urine de Brebis, qui est mortelle aux insectes. Laissez ainsi vôtre bled, les uns disent sans lui donner d'air ; d'autres disent au contraire, qu'il faut que le grenier soit bien airé, & qu'on en doit ouvrir les fenêtres de temps en temps, pour que le reste de la chaleur du bled s'évapore, & pour rafraîchir le grenier : cela est effectivement plus plausible & plus utile. Il y a deux choses essentielles pour la conservation du bled ; 1°. Qu'il soit bien sec quand on le met au grenier, ce qui se connoît quand il casse net sous la dent ; car s'il ne fait que s'écraser, il n'est pas sec, & par conséquent point de garde, parce qu'il s'échaufferoit & se corromproit bien vîte, & aussi-tôt la vermine s'y mettroit : 2°. L'entretenir toûjours net, & pour cet effet le remuer trois ou quatre fois par an, en le jettant en l'air avec la pelle & le changeant de place ; car la poussiere, l'humidité, les mauvaises odeurs & les chaleurs lui sont également contraires : quelque sec & bien conditionné qu'il paroisse dans le grenier, il ne laissera pas de s'échauffer, surtout les premiers six mois ; c'est pourquoi il faut d'abord le cribler tous les mois, ou le remuer tous les quinze jours en le jettant un peu haut en l'air, & donnant une petite secousse & un mouvement Horisontal à la queuë de la pelle, afin que le grain s'éparpille & ne retombe point en masse, mais par grains séparez, comme une espece de grêle ; cette manœuvre toute simple qu'elle paroît, est pourtant également nécessaire & utile pour dissiper toutes les ordures & la poussiere, à laquelle le bled est très-sujet, & pour faire que l'air le frappe, l'essore, le rafrîchisse, le séche, le tranquilise & le purifie.

Il y a des Païsans qui jettent de la cendre de bois de chêne par dessus leur bled pour le conserver : d'autres y mettent de l'absinte, de l'auronne séche & des feüilles de joubarbe ; d'autres mêlent un boisseau de Millet parmi dix de bled, pour que la fraîcheur du Millet qu'on sépapera aisément du bled en le criblant, le garentisse de toute vermine & de toute échauffaison ; Il y a aussi des gens qui environnent les monceaux de bled, de terre blanche ou d'origan sauvage, & répandent par dessus des grains de sel nitre, & de son écume qu'on a bien pulverisé & mêlé avec de la terre fort déliée, afin qu'aucun insecte n'approche du grain.

D'autres encore ont soin de préparer, dès avant la moisson, de la terre glaise, qu'ils laissent reposer en un lieu frais ; & quand le bled est battu & bien sec, ils le mettent dans des muids qu'ils couvrent d'un demi pied de terre glaise ; de cette maniere le bled ne craint rien des souris ni des oyseaux, & il se conserve pur & long-temps, pourvû qu'il soit bien sec & le tonneau propre, de bon bois, bien enduit & bien bouché, afin qu'il ne s'y engendre point de cor-

ruption au dedans : c'eſt dommage que ces circonſtances qui paroiſſent faciles à remplir, ſe trouvent pourtant réunies rarement : d'ailleurs l'exécution n'en eſt pas aiſée pour ceux qui ont de grandes récoltes. Ce procedé approche pourtant aſſez des obſervations Théoriques qu'un ſçavant du ſiecle a propoſées pour conſerver les grains ; car il eſt certain, comme il l'a dit, que c'eſt à l'humidité & à l'air qu'il faut rapporter tout le mal qui leur arrive, puiſque quand ils en ſont privez, ils ſe gardent parfaitement ; mais pour réuſſir à garder ainſi le bled en priſon, il faut conſiderer la nature du ſol, non ſeulement parce qu'il y a des grains qui ſont plus propres à être gardez que d'autres, mais encore parce qu'il y a des terres d'une nature propre à conſerver certains corps & à les préſerver de la corruption.

On a vû de nos jours dans la Citadelle de Metz, des Magaſins de bled conſervé depuis 1578. juſqu'en 1707. on l'y avoit amaſſé par tas extrêmement grands, au-deſſus deſquels il s'étoit formé une croute épaiſſe d'un doigt & demi, ſi dure, qu'un Homme s'eſt promené deſſus ſans la rompre. De même on a vû à Sedan des Magaſins ſoûterrains taillez dans le roc & aſſez humides, où il y avoit depuis cent dix ans des tas très-conſiderables de bled, couverts d'une croute dure & épaiſſe d'un pied, formée de la germination des grains exterieurs du tas : le grain qu'on tira de deſſous une de ces croutes, ſe trouva gros, beau & fit d'excellent pain : ce ſont ces ſortes de croutes qui contribuent le plus à la conſervation du bled, parce que comme on ne fait amas que de celui qui eſt bien ſec & bien net, il n'a plus rien à craindre que du déchett, & cette croute le met à couvert de l'humidité, & le défend des approches de l'air qui eſt le deſtructeur de toutes choſes. On a trouvé auſſi des hiebles dans ces tas de bled, parce que les hiebles le conſervent net de tous inſectes.

A Chalon-ſur-Saone il y a des greniers publics où l'on conſerve des grains trente & quarante années : pour cela on choiſit le meilleur & le plus beau bled qu'on puiſſe avoir ; après qu'à force de le travailler, il eſt bien dépoüillé de ſon humidité, de ſa chaleur & de toutes ſortes d'ordures qui pourroient en alterer la maſſe, on le met par tas auſſi gros que le plancher peut le porter ; on ſaupoudre tout le tas avec de la chaux vive réduite en poudre très-fine, on la répand également par tout juſqu'à la hauteur d'environ trois pouces ; puis avec des arroſoirs on humecte la chaux, qui ſe liant fortement avec le bled, forme une croute à travers de laquelle les grains de la ſuperficie du tas germent & pouſſent une tige d'environ pied & demi de haut, il n'y faut point toucher & elle périt l'Hyver : on n'entame ces tas que quand la néceſſité preſſe les habitans d'en ouvrir la croute, & on y trouve le bled auſſi beau que s'il n'avoit que deux ans.

Il ſe trouve dans le Quercy, Païs abondant en grains, certaines carrieres de ſable, dans leſquelles on enfoüit le bled : après avoir fait un lit de paille au fond, on y jette le bled qui s'y refoule & s'arrange ; quand ces puits ſont plains, on y met de la paille au deſſus, puis on couvre le tout de terre. On en uſe à peu près de même en certains endroits d'Italie, où l'on fait des caveaux de pierres propres à cet uſage. En Pologne & en Hongrie, ſans trop choiſir, on creuſe une foſſe quarrée, dont on bat la terre au fond & aux cotez ; enſuite on les garnit de planches, tant pour ſoutenir les terres, que pour tenir

le Bled à sec ; on les en emplit, on les recouvre & l'herbe croît sur les greniers : outre que cette maniere conserve le grain, elle le met encore en sureté dans les Païs sujets à de grandes révolutions, & il est assez ordinaire d'en user de la sorte dans les endroits où l'on fait la guerre. Le Bled ainsi conservé, souffre moins de déchet que les autres ; mais quand une fois les Magazins sont ouverts & exposez à l'air, il faut les vuider au plûtôt, & les grains qu'on en tire ont besoin d'être travaillez comme s'ils étoient nouveaux, autrement ils se gâteroient bien vîte. Il y a encore une difference de ces Bleds conservez en terre, d'avec les autres, en ce que le pain qui provient de ceux-là a plus de goût, & est en même temps plus nourrissant.

Mais comme les manieres les plus simples & les plus communes sont presque toûjours les meilleures ou du moins les plus aisées, j'en reviens à ce qui se pratique ordinairement & generalement pour conserver le Bled ; c'est de le remuer bien & souvent, & ce qui vaut encore mieux, de le cribler de temps en temps.

Cribles.

On se sert de deux sortes de Cribles, le Crible de main & le Crible à pied.

Tout le monde sçait que le Crible de main est un instrument composé d'un cercle de bois mince & large de quatre ou cinq doigts, dont le fond est une peau tanée & toute percée de trous serrez & de figures differentes, pour nettoyer le grain qu'on passe à travers, sur tout le bled avant de l'envoyer au Moulin. Il y a des Cribles que l'on suspend en l'air avec des cordes, pour avoir moins de peine à les remuer. Mais c'est du Crible à pied dont nous avons ici besoin, parce qu'on auroit trop de travail, & il faudroit trop de monde & de temps, pour cribler tout son Bled avec des Cribles à la main ou suspendus. Les Cribles à pied (tels qu'on en voit dans la plûpart des grands greniers & chez les Marchands de grains) sont composez d'une tremie ou auge élevée, dans laquelle on verse le grain, qui coule de-là sur quelques petites planches de bois, & ensuite sur plusieurs rangs de fil-d'archal mis à côté l'un de l'autre, qui composent tous ensemble une espece de longue grille fort serrée qui est posée obliquement ; le bon grain qui a plus de poids & qui est le plus gros, coule tout le long & tombe dans le vaisseau qui est en-bas & au bout de la grille pour le recevoir, pendant que la poussiere, l'yvraie, la nielle même, les ordures & le grain le plus mince s'arrêtent ou passent au travers du fil d'archal & tombent dans une longue poche de peau qui est dessous ; & ainsi le Bled se nettoye & s'évente. Les criblures qui sont tombées dans la poche, sont excellentes pour la Volaille ; avant que de les leur donner, on peut encore les passer par le Crible en pied ou à la main, pour ôter ce qui peut y être de bon grain ; ordinairement on met deux Cribles en pied à côté l'un de l'autre, & après que le grain a coulé sur le premier, on le fait encore passer par le second, pour l'épurer & l'éventer davantage.

Des Insectes ennemis du Bled.

Outre les précautions ci-dessus, mettez un peu de paille hachée dans de la bouë de lie d'huile ; faites-la un peu secher & la paîtrissez, puis enduisez-en toute l'aire du grenier ; jettez de la lie d'huile par-dessus tout ce que vous aurez luté ; & quand l'enduit sera bien sec, mettez-y vos grains, & pourvû qu'ils ne soient point échauffez, les rats, les calandres ni les autres Insectes n'en approcheront pas.

Si malgré tous ces soins les Calandres (qu'on nomme autrement Charansons ou Pattes-pelues) les hannetons, les fourmis & autres insectes rongent & gâtent vôtre Bled : voici plusieurs moyens pour les détruire.

Prenez des planches telles que vous les aurez, grandes ou petites, frottez-les d'ail par-tout, mettez les sur vôtre tas de Bled & enfoncez-en quelques-unes dedans, pour que les bêtes ennemies à qui la forte odeur de l'ail est contraire, crévent ou s'en aillent : il y a des gens qui fichent les planches debout dans les grains ; les Insectes étourdis par l'odeur, grimpent où ils peuvent & fort souvent tout le long des planches, en sorte qu'elles en sont toutes couvertes en peu de temps ; alors on secoüe les planches sur quelque baquet plein d'eau chaude, & on les remet dans le tas de Bled comme auparavant, jusqu'à ce qu'on ne voye plus d'Insectes : ces planches ainsi frottées, font effet pendant sept à huit jours, au bout desquels on les refrotte d'ail pendant qu'on remuë le Bled avec la pelle aussi frottée d'ail, & on y remet les planches si on veut comme auparavant, ne fût-ce que pour empêcher les calandres d'en approcher.

Ou bien prenez des hiebles & les répandez sur le Bled & autour ; & mettez de l'huile d'aspic & du mercure ou vif-argent dans un pot, frottez-en la pelle avec une aîle d'Oiseau, & renouvellez à mesure que la matiere se dissipera, en remuant le Bled : l'hieble est une herbe qui a la tige quarrée & noüeuse, les feüilles comme des aîles, dentelées tout autour, piquantes & mouchetées, les fleurs & les grains comme le sureau, auquel toute la Plante de l'hieble ressemble beaucoup : elle croît dans les masures, auprès des fossez & dans les terres nouvellement labourées, & fleurit en Juin & Juillet : elle est specifique entr'autres pour empêcher que les calandres ne se mettent dans le Bled ; c'est pourquoi on trouve souvent de cette herbe mêlée parmi les grains dans les grands magazins.

On prétend que la vaisselle d'étain mise dans les grains, les garantit aussi de toutes sortes d'Insectes. On attribuë la même vertu aux ais de cormier mis dans le tas de bled. D'autres y mêlent un dixiéme de Millet ; ou bien on prend de la saumure de Porc salé, on en répand tout autour du tas de Bled où il y a des Insectes, & on y fait un cercle de saumure de quatre doigts de large, c'est un appas qui les attire bien vîte ; & quand on y en voit un grand nombre, il est aisé de s'en défaire. Il y a encore des gens qui prétendent qu'il est aisé de les détruire en lâchant des poules dans le grenier, elles ne s'attachent, dit-on, qu'à manger les Insectes, & ne prennent pas un seul grain qu'elles n'y voyent plus aucune bête.

Il y a aussi d'autres gens qui ne font qu'étendre au Soleil le grain attaqué d'Insectes, après néanmoins l'avoir criblé ; l'ardeur du Soleil fait mou-

sur les bêtes, ressuie & rafraîchit le grain; ensorte qu'on peut hardiment le porter au grenier, en observant pourtant de le mettre d'abord à part, pour prendre garde pendant quelques jours s'il n'y a pas encore quelques bêtes; il faut le laisser exposé au Soleil tout le long du jour, jusqu'à ce qu'elles soient toutes mortes.

Comme ces vermines se mettent aussi dans les gerbes nouvellement engrangées après la moisson, il faut y faire coucher les moutons un mois ou six semaines avant la recolte; l'odeur qui s'exhale continuellement & du corps & du fumier de ces Bestiaux, détruit ou écarte les Insectes; ou bien laissez quelques gerbes de Seigle seules dans la grange pendant neuf ou dix jours sans les battre & même sans y toucher, afin que tous les Insectes ayant le temps de s'y venir fourer, alors vous ôterez de la grange & les gerbes & les bêtes qui s'y seront attachées toutes, & vous les brûlerez dans un lieu écarté.

Comment purifier le Bled niellé.

Si par malheur vous avez du Bled niellé, comme il rend le pain noir & de mauvais goût (raison pour laquelle on le rebute très-fort dans les Marchez) lavez le bien avant que de l'envoyer au moulin; & pour en ôter la nielle & faire par consequent du pain fort blanc, il faut avoir une espece de bluteau, qui au lieu de soies & d'étamines sera environné de lames de fer-blanc piquées & toutes percées du même côté, à peu près comme une râpe, dont le côté rude & mordant sera en-dedans du cylindre du bluteau; à mesure qu'on tourne le bluteau avec la manivelle, tout le Bled se remuë, les taches noires & tout le mauvais s'attache à la rape, & vous avez du reste un grain très-pur; ainsi cette machine est très-commode pour ôter toute la nielle du Bled, & la dépense est peu de choses pour ceux qui font de grandes recoltes.

Il y a des Laboureurs qui avant de porter leur bled moucheté au Marché, le lavent & le font aussi-tôt sécher au Soleil, afin qu'on voye moins les grains mouchetez: mais on n'a pas toûjours le temps propre pour le faire secher, & ce seroit une grande imprudence de l'exposer au Marché s'il n'étoit pas assez sec; d'ailleurs, supposé qu'il le soit, il est certain qu'un Bled lavé & seché au Soleil perd une partie de sa qualité & de sa bonté; les Mûniers & les Boulangers le connoissent très-bien au maniement, il est beaucoup plus rude que celui qui n'a point été lavé.

Au défaut du bluteau garni de fer-blanc, comme nous venons de le dire, pour clarifier en peu d'heures le Bled moucheté sans le laver, il faut que deux personnes fortes prennent chacune un bout d'une couverture bien laineuse, dans laquelle on mettra environ trente livres de Bled, puis ils la secoüeront & l'agiteront avec force. Les grains noirs, qui sont les grains brûlez par la nielle, s'attacheront à la laine, & le Bled deviendra clair & beau; ensuite ils l'ôteront de la couverture, la secoüeront bien fort pour en ôter la poussiere & les ordures qui s'y seront attachées; ils y remettront d'autre grain pour le purifier, & continuëront ainsi jusqu'à ce qu'ils ayent nettoyé tout le Bled moucheté qu'on veut vendre ou moudre.

Avis.

Quand on vend ou achete des grains, il faut prendre garde à la meſure avec laquelle on en fait la livraiſon, parce qu'elles ne ſont pas toutes fidelles; & outre cela elles ſont ſi differentes en differens endroits, que qui n'en ſeroit pas inſtruit, pourroit ſouvent trouver de l'erreur dans ſon compte. Il faut auſſi ſe donner de garde d'être trompé par les Meſureurs, auſſi-bien que par les meſures; quelques tours de main, quelques coups de genou donnez au boiſſeau, feront bien-tôt trouver du mécompte.

Tromperie des Blatiers.

Les Blatiers (eſpece de petits Marchands ou Regratiers qui achetent du Bled à un Marché pour le revendre à un autre) pour faire augmenter la meſure des grains qu'ils vendent, ſur-tout quand ils ſont bien chers, prennent un gros grez qu'ils font rougir au feu, puis ils le mettent dans une boëte de fer qu'ils fourent au milieu du monceau de Bled, l'arroſent legérement, & ont ſoin enſuite de le paſſer à la pelle pour le faire rafraîchir. On reconnoît néanmoins cette tromperie en maniant le grain, parce qu'il eſt rude ſur la main, & moins coulant qu'à l'ordinaire.

Produit de l'arpent de Bled.

Un bon arpent de Bled peut rapporter deux cens gerbes, & le cent de gerbes peut rendre trois ſeptiers mine.

L'arpent de Bled le plus médiocre peut rapporter cent gerbes, qui peuvent rendre deux ſeptiers.

Un bon ſeptier de farine de Bled péſe avec le ſon deux cens quarante livres, de même que le ſeptier de Bled non moulu: le ſeptier de farine fait ordinairement cent ſoixante-dix livres, & cent quatre-vingt livres de pain; & l'on tient qu'un boiſſeau de farine bien moulu, doit rapporter ſeize livres de pain.

Agriculture à prix d'argent.

Il y a des gens qui, pour n'être point embarraſſez d'un grand nombre de domeſtiques, ou autrement, trouvent mieux leur compte à faire faire à prix d'argent la plûpart des ouvrages neceſſaires à la culture de leurs terres: en ce cas, on donne communément pour chaque labour, pour ſemer en Bled ou en Avoine, cent ſols pour arpent; & lorſque les terres ſont fortes & malaiſées, on en donne davantage.

On donne auſſi communément cent ſols chaque arpent pour le chariage du fumier ſur les terres en Bled; car on ne fume point ordinairement celles qu'on deſtine en Mars. On achete la voie de fumier, depuis vingt ſols juſqu'à quarante; pour le répandage du fumier, on le fait faire par des domeſtiques ou gens de journée.

Quand on fait faire ou rafraîchir les foſſez dans & autour des terres, on donne dix-huit deniers, deux ſols & ſix blancs de la toiſe des foſſez & vuidanges des eaux; ou bien l'on y fait travailler à journées.

Pour échardonner & ſarcler les Bleds & Avoines, on prend ordinaire-

ment

ment des femmes à journées, à qui on donne cinq à ſix ſols par jour.

Pour le ſciage du Bled, on donne depuis quarante ſols juſqu'à trois livres l'arpent. Quand on paye en Bled, il ne faut payer que ſur le pied de ces prix.

Pour le fauchage des Avoines & autres Mars, on donne depuis quinze juſqu'à dix-huit ſols l'arpent; & pour l'écochelage & liage des gerbes, depuis ſix juſqu'à douze ſols l'arpent. Quand on fait ſoyer les Avoines, on en donne ordinairement depuis trente juſqu'à quarante ſols l'arpent.

On donne pour le battage du muid de Bled, cent ſols & ſix livres, & pour l'Avoine quatre livres ou quatre livres dix ſols.

Pour cribler le Bled & l'Avoine, on donne dix-huit à vingt ſols par muid, & on nourrit le Cribleur.

CHAPITRE VI.

Des Mars, & des Légumes & Racines de plains-Champs.

LES Menus Grains qu'on appelle autrement les Mars, parce que, comme nous l'avons déja dit, on les ſéme vers le mois de Mars, s'appellent encore *Petits Bleds*, & en quelques endroits *Trémois*, parce qu'il ne leur faut que trois mois pour venir de ſemence à graine: on les appelle auſſi dans certains Païs *Marſois & Marſés*, d'où vient le nom de *Marſéche*, q'on donne à l'orge en bien des endroits.

Les Mars viennent plus vîte, ne demandent pas tant d'aprêts ni de ſoins, courent moins de riſque, viennent plus abondamment, ne fatiguent pas tant la terre que les vrais Bleds, & ils ſont neceſſaires pour la nourriture des Beſtiaux & pour beaucoup d'autres choſes, comme nous le dirons ci-après; on en fait même du pain dans le beſoin.

Je comprends dans le même Chapitre les Légumes qui viennent en plains-Champs, parce qu'ayant à parler de toutes les productions des terres aux Champs, les Légumes qui ſont d'un grand ſecours & aux hommes & aux bêtes, ſont quaſi de la même nature que les Mars; c'eſt preſque la même culture, & il y a quelques-unes de ces productions, dont il ne ſeroit pas aiſé, ſuivant l'uſage, de déterminer l'eſpece, & de les qualifier plûtôt Legumes.

Je comprendrai parmi les Mars, l'Avoine, l'Orge, la Veſce; & parmi les Légumes, les pois, les Féves, les Lentilles, les Lupins, les Raves & les Naveaux. Le Chanvre & le Lin, que quelques-uns mettent au nombre des Mars, auront leur Chapitre à part; & quant au Sain-foin, Sennegré, Dragée & pluſieurs autres fourages, il me paroît plus naturel de les regarder comme Herbage, & comme tels de les renvoyer au Chapitre des Prairies, puiſque proprement les Mars ne ſont que les menus grains ou petits Bleds.

Article Premier.

Des Mars.

Il y a des gens qui ne donnent qu'un labour aux terres en Mars avant de les enſemencer ; mais en condamnant leur pareſſe, j'ai expliqué au Chapitre du Labourage, pourquoi il en faut donner deux ; le premier avant l'Hyver, le ſecond lors de la ſemaille.

Les Mars, & generalement tous les menus grains, ſe plaiſent dans les terres legéres, & il leur faut de temps en temps de la pluie, pour qu'ils viennent en abondance.

Avoine.

I. L'Avoine eſt celui des menus grains qui ſe ſéme le premier ; elle eſt longue & menuë, & naît ſur des tuyaux minces qui portent quelques feüilles étroites, à peu près ſemblables au Chiendent ; ou pour mieux dire, elle reſſemble au Froment par les feüilles & le chaume, & au haut du tuyau eſt un épi où le grain eſt ſuſpendu par de petits filets déliez, fort éloignez les uns des autres, qui panchent vers la terre en forme de petites ſonnettes.

II. *Eſpeces.* Il y a deux ſortes d'Avoine, une cultivée & une ſauvage. La derniere croît parmi les Légumes & les Bleds, & c'eſt aſſez ſouvent du Bled dégéneré ; elle eſt toute ſemblable à l'Avoine cultivée, excepté que ſes grains ſont plus grands & plus noirs ; mais la cultivée eſt incomparablement meilleure, & c'eſt d'elle ſeule dont nous prétendons ici parler.

On appelle *Folle Avoine*, celle qui eſt ſterile & ſans grain.

Dans les terres de l'Amerique Septentrionale, vers le Canada & dans les petites Rivieres dont le fond eſt de vaze, il croît une autre eſpece d'Avoine, qui vient au haut de la tige d'une herbe qui s'éleve de deux pieds au-deſſus de l'eau ; ce grain ſe receüille en Juin, & eſt gros comme le nôtre ; mais il eſt une fois plus long, & il rend plus de farine ; elle eſt auſſi-bonne que le Ris.

III. *Uſages.* Pour revenir à nôtre Avoine cultivée, elle ſert principalement en France à nourrir les Chevaux. On en fait auſſi du pain dans les temps de diſette ; mais quoique l'Avoine ſoit plus nourriſſante que l'orge dont on fait auſſi du pain, & quoique l'un & l'autre de ces grains nous ſervent d'aliment & de médicament en differentes manieres, l'uſage le plus deſagréable & le moins ſain eſt d'en faire du pain.

Le *Gruau* n'eſt autre choſe que de l'Avoine mondée, c'eſt-à-dire dont on a ôté la peau, & qu'on a fait ſécher au four & enſuite réduite en farine groſſiere dans certains Moulins faits exprès, dont on ſépare le ſon ſans blutteau : on fait avec le Gruau des boüillons, des crêmes & des breuvages fort ſains & fort uſitez, principalement en Carême ; on les prépare comme nous l'allons dire des Orges mondez, & ces précautions peuvent même ſupléer dans bien des rencontres aux boüillons & aux gelées de viande, d'au-

tant plus que l'Avoine nourrit encore plus que l'Orge ; le meilleur Gruau nous vient de Tourraine & de Bretagne.

Les Moscovites font distiller l'Avoine pour en tirer une eau dont ils font leur boisson au lieu de vin, & cette eau n'échauffe & n'enyvre pas moins que la liqueur Bachique.

Orge.

I. L'Orge est pointu par les deux bouts, & assez gros vers le milieu ; il naît sur une tige plus basse & plus frêle que celle du Froment ; elle a pourtant huit nœuds, quoique celle du Froment n'en ait que trois ou quatre : la feüille de l'Orge est plus longue & plus rude, sa racine est chevelüe, & l'épi, où il vient en fourreau, a une barbe longue & piquante.

II. *Especes.* Il y a de l'Orge blanc, de l'Orge rouge & de plusieurs autres sortes, suivant les lieux ; on en distingue ordinairement deux especes, l'une qui vient sur des épis gros & courts, & l'autre sur des épis plus minces & plus longs ; mais cette difference n'a rien d'essentiel pour la qualité du grain. En plusieurs lieux on appelle l'Orge *Marseche*, en d'autre on le nomme *Paumelle*, Orge *de Galatie* ou Orge à deux rangs, pour le distinguer de l'Orge quarré, qui est l'Escourgeon dont nous avons parlé au Chapitre des Bleds.

III. *Usages.* Ce même grain sert, 1°. A nourrir des Bestiaux, comme Cochons ; & en Espagne on donne de l'Orge aux Chevaux, comme on fait ici l'Avoine.

2°. A faire de la Bierre.

3°. A faire du pain qui est rafraîchissant, assez nourrissant, mais peu gracieux, dur à digerer & mauvais pour l'estomac ; on n'a pourtant jamais si bien connu de quelle utilité est l'Orge, qu'en 1709, quand tous les Bleds ayans été gelez, il fallut recasser les terres pour y mettre de l'Orge, du Mahis & du Millet, qui furent, après Dieu, la seule ressource des Peuples : le pain d'Orge étoit fort commun anciennement, comme il paroît entr'autres par l'Histoire des cinq pains d'Orge multipliez.

4°. L'Orge mondé, dont on fait des boüillons, des crêmes, des tisanes, &c. L'Orge se prépare en differentes manieres pour nous servir d'aliment ; mais de toutes ces préparations, la plus usitée est l'orge mondé : on prend de l'orge dépoüillé de sa peau, on le lave, on le nettoye bien, puis on le fait boüillir lentement avec de l'eau pendant environ cinq ou six heures, jusqu'à ce qu'il tombe en crême comme une espece de boüillie ; on y ajoûte au commencement un peu de beurre bien frais, & sur la fin un peu de sel ; c'étoit la ptisanne des Anciens, & ils y mettoient quelquefois de l'anet, de l'huile & du vinaigre. Quand on veut rendre l'Orge mondé plus agréable, on y met quelques amandes avec un peu de sucre ; & si l'on veut qu'il rafraîchisse plus qu'il ne fait naturellement, on y mêle des grains de Melon & de Citroüille. L'Orge mondé est une très-bonne nourriture, tant pour les personnes qui sont en santé, que pour les infirmes : il n'a rien de gluant, il passe aisément, il humecte beaucoup, il appaise la soif, il n'excite aucunes flatuositez, il ne resserre point, il rafraîchit & il engraisse. On passe quelquefois l'Orge mondé, & alors il est moins nourrissant ; c'est ce que les

Anciens appelloient le *ſuc* ou *la crême de la ptiſane*, & on le donnoit dès-lors dans les maladies où il ne falloit pas une forte nourriture : on appelle aujourd'hui cette préparation d'Orge, *Orge paſſé*. On le fait quelquefois épaiſſir en le laiſſant davantage ſur le feu, & alors il nourrit beaucoup plus. Les crêmes d'Orge préparées de la maniere qui vient d'être expoſée, ſont meilleures pour les toux, les enrouëmens & les inſomnies, que les boüillons à la viande, qui nourriſſent à la verité davantage, mais qui ne ſont point ſi rafraichiſſans ni ſi adouciſſans. On peut mêler du lait dans l'Orge mondé, & il n'en devient que plus agréable ; mais alors il ne vaut rien dans la fiévre. L'Orge mondé doit être choiſi nouveau, bien mondé de ſa peau & de ſes extrêmitez, bien nourri, blanc & ſec.

5°. L'Orge ſert encore à faire *l'Orgeade* ou *Orjat*, qui eſt une eau d'Orge que les Limonadiers vendent vingt ſols la pinte, & où il entre de la ſemeuce de Melon, du ſucre & quelque eau de ſenteur.

IV. *Culture de l'Avoine.* Les grandes rigueurs de l'Hyver étant paſſées, pour peu que la terre paroiſſe traitable, on commence à ſemer l'Avoine qui eſt celui de tous les grains qui craint moins le froid ; on le ſéme ordinairement vers la mi-Février, car *Avoine de Février remplit le grenier.* Si néanmoins la terre étoit trop humide lors de la ſemaille, il faudroit la différer ; ſinon il ſe perdroit plus de la moitié de la ſemence : hors ce cas, plûtôt on ſémera ce grain, moins il en faudra & plus la récolte en ſera abondante, parce qu'il aura plus de temps à multiplier : il en faut huit boiſſeaux & demi ou neuf pour ſemer un arpent.

L'Avoine aime aſſez les lieux maigres, ſecs & bien airez ; & quand elle a de l'eau après la ſemaille, elle en devient beaucoup plus belle & plus touffuë. Il faut que les terres où on la ſéme ayent été recaſſées, c'eſt-à-dire qu'elles ayent eu un premier labour après la récolte des Bleds, avant l'Hyver, afin que le chaume ait le temps de s'y conſommer ; cette façon fait meurir la terre pendant l'Hyver, & la rend plus meuble pour le Printemps ; on lui donne le ſecond labour avant de ſemer l'Avoine.

Si c'eſt en terre forte que vous la mettez, il ne faut jamais la ſemer deſſous, c'eſt-à-dire que dans ces ſortes de terres il ne faut point employer la charuë pour recouvrir & enterrer l'Avoine qu'on y a ſémé, le poids & les dents de la herſe ſuffiſent ; mais dans les terres legeres, on a le choix d'enterrer le grain avec la charuë ou la herſe.

Quand les Avoines ſont levées, ce qui eſt ordinairement vers la mi-May, on les roule, c'eſt-à-dire on les abat, on les adoucit, ou comme quelques-uns diſent, on les douçoie avec un cylindre ou rouleau de bois qu'un cheval traîne ſur toute la piece d'Avoine, pour caſſer les mottes de terre & refouler le plant ; on donne cette façon, parce qu'elle rechauffe le plant en terre, ce qui lui donne une nouvelle vigueur qui le fait multiplier plus vîte & rapporter davantage.

Il faut avoir le ſoin de faire auſſi ſarcler & échardonner les Avoines, elles ſont fort ſujettes aux chardons.

Le Froment n'eſt pas le ſeul grain qui dégénere, la même choſe arrive à l'Avoine dans les terres froides qui ont beaucoup de ſels, tels que ſont ordinairement les Prez nouvellement défrichez ; l'Avoine y vient forte &

nombreuſe, parce que l'humidité & les ſels qui abondent, font d'abord une belle plante ; mais comme il n'y a point aſſez de chaleur pour la perfectionner, parce que la froideur du terrain domine, cette plante n'eſt qu'une Avoine folle, qui donne beaucoup d'épis & de belle paille, mais point de grain, ou ſi peu qu'on n'en peut pas tirer pour les Chevaux ni pour la Volaille : c'eſt pourquoi il faut amander une pareille terre par des fumiers chauds, ou y mettre des grains qui y viennent mieux que l'Avoine.

Quand on bat de l'Avoine pour l'employer en ſemence, il faut prendre garde qu'elle n'ait point été échauffée dans le tas, parce qu'en ce cas elle ne vaudroit rien pour la multiplication.

V. *Culture de l'Orge.* L'Orge dégraiſſe extrêmement le fond où on le ſeme ; c'eſt pourquoi les bons œconomes n'en mettent qu'environ la vingtiéme partie de leurs terres ; & on fixe aſſez ſouvent par les Baux la quantité que le Fermier en pourra employer en Orge par chaque ſole. Ce grain réüſſit fort bien dans celles qui ſont legeres, & dans les fortes & ſablonneuſes ; il eſt ſujet à ſe changer en Avoine, ou en Ivraie, dans celles qui ſont humides.

Comme il craint le froid, on ne le ſeme que vers le quinze Avril, pour en achever la ſemaille à la ſaint George ; car à *la ſaint George* (diſent nos Anciens) *ſeme ton Orge, à la ſaint Marc il eſt trop tard* ; il n'auroit pas aſſez de temps pour multiplier : le Champ doit en être bien amandé, bien labouré & bien meuble ; & il faut le ſemer par un temps ſec & clair, & jamais par un temps mou, à la difference du Froment. Dans les Païs chauds, on le ſéme dès le treize Janvier ; on met environ huit boiſſeaux d'Orge pour enſemencer un arpent. On augmente ou on diminuë la quantité de la ſemence, ſuivant la qualité de la terre & ſuivant la ſaiſon & le temps, comme nous l'avons dit pour la ſemaille des Bleds. Au ſurplus il y faut obſerver la même choſe que pour l'Avoine.

VI. *Récolte de l'Avoine & de l'Orge.* Ordinairement, après que le Seigle eſt moiſſonné, on fauche l'Orge ; il ne faut pas le laiſſer meurir trop, parce qu'il ſéche aiſément, & ayant le tuyau foible, il verſe ou s'égrene bien vîte.

On ne dépoüille l'Avoine qu'après l'Orge, même après les Bleds, aſſez ſouvent ſur la fin d'Août : il vaut mieux ſcier que faucher les Avoines, parce que le fauchage en égrene beaucoup par la chaleur. Quand elles ſont ſoyées ou fauchées, on les laiſſe quelque temps javeller ſur le Champ, juſqu'à ce que, par la roſée ou par la pluie, le grain commence à noircir : alors on *écochéte* l'Avoine, c'eſt-à-dire on la ramaſſe par tas avec des fourches ou fauchets, & de ces tas on en fait les gerbes. Un bon arpent d'Avoine peut rapporter cent gerbes qui peuvent rendre trois ſeptiers mine : l'arpent d'Avoine le plus médiocre, peut rapporter trente gerbes qui peuvent rendre trois mines.

Le meilleur moyen pour conſerver l'Avoine & l'Orge, c'eſt d'y mettre des feüilles de Laurier. Il faut bien cribler & épouſſeter l'Avoine avant de la donner aux Chevaux, & ſur-tout la bien flairer, pour ſçavoir ſi elle n'a point le goût des rats ou le relan, parce qu'il dégoûte fort les Chevaux.

Veſce.

I. La Veſce eſt une plante feüilluë qui ſe traine ſur terre & a pluſieurs tiges & rameaux aſſez gros & quarrez, qui s'entrelaſſent & jettent de petites feüilles longuettes, étroites & moindres que celles de la Lentille, dont pluſieurs ſont attachées à une petite queuë : ſa fleur eſt petite, tirant ſur le rouge & quelquefois blanche : ſes gouſſes reſſemblent à celles des pois, hormis qu'elles ſont plus courtes & plus grêles, & elles enferment un grain qui eſt rond ; il y en a de deux ſortes, un blanc & l'autre roux.

Il y a auſſi une eſpece de veſce ſauvage qu'on appelle *Veſceron :* c'eſt une plante qui vient dans la campagne ſans ſemer : ſa feüille eſt plus grande & plus épaiſſe que celle de la veſce domeſtique, & eſt mince ; ſa graine eſt auſſi plus groſſe, ſa tige quarrée, ſes fleurs rougeâtres, & ſes gouſſes plus courtes que celles des pois, & plus grandes que celles des lentilles ; elles enferment trois ou quatre grains noirs aſſez petits.

II. *Uſage de la Veſce.* Le fourage de la Veſce eſt une des bonnes nourritures qu'on puiſſe donner aux Chevaux, Bœufs, Vaches & Moutons, ſoit en verd ou fané & gardé pour l'Hyver ; il les engraiſſe beaucoup & fait avoir abondance de lait aux Vaches ; le grain de la Veſce eſt excellent pour les Pigeons.

III. *Culture.* La Veſce vient aſſez aiſément dans toutes ſortes de terres, & elle ne les fatigue point du tout ; on peut même y mettre des pois ou autres légumes quand la Veſce eſt dépoüillée ; mais il ne faut point la ſemer auprès de quelque Vigne, Verger ou Plant que l'on veüille conſerver, parce que la Veſce attire à ſoi toute la nourriture des plantes voiſines, quoiqu'elle engraiſſe plûtôt un fond que de l'uſer. On en met environ ſix boiſſeaux pour enſemencer un arpent de terre, & on doit l'avoir façonné comme pour l'orge.

Elle vient en grande abondance dans les terres graſſes & meubles, mais on ne s'aviſe gueres d'en mettre dans ſes meilleures terres : il faut ſeulement prendre garde que le froid, la roſée & l'humidité ſont très-contraires à ce grain & le font pourir bien vîte ; c'eſt pourquoi on ne doit le ſemer que tard, par un beau temps & deux ou trois heures après le lever du Soleil, afin que ſa chaleur ou le vent ayent diſſipé l'humidité : il n'en faut ſemer qu'autant qu'on en peut couvrir le même jour avec la herſe. Quand elle eſt ainſi ſemée dans un fond bien façonné, elle vient ſans ſoins & il ne la faut point ſarcler.

Il y a des années ſi ſéches, que quoique la Veſce ſoit bien levée & même un peu forte, cependant elle demeure preſque au même état, & ne peut plus pouſſer à cauſe de la ſéchereſſe : pour qu'elle faſſe de belles productions, il lui faut de l'eau tous les dix ou douze jours, principalement quand elle eſt dans une terre ſablonneuſe ; & ſouvent elle périt faute d'eau, ou on n'y recueille que le tiers ou la moitié de la ſemaille. C'eſt pourquoi pour en avoir toûjours au beſoin, il faut en garder pour trois ou quatre ans ; elle eſt auſſi bonne à ſemer au bout de cinq ou ſix ans que la premiere année, pourvû qu'on ait eu ſoin de la faire remuer de temps à autre.

Il y en a qui ſément de l'avoine parmi la veſce ; en ce cas il faut les mettre à égale meſure & les bien mêler, la veſce en monte plus haut, & dès le quinz

May on fauche ce grain mêlangé, pour le donner aux Chevaux & aux beſtiaux qu'il engraiſſe fort.

Dans les Païs plus chauds que le nôtre, comme Languedoc, Provence, Italie, on fait par an deux recoltes de veſce ; & il y a deux temps differens pour la ſemer. Le premier eſt vers la mi-Septembre & c'eſt ſeulement pour avoir du fourage : on y met ſept boiſſeaux de veſce par arpent. La deuxiéme ſemaille ſe fait au mois de Janvier ou de Fevrier ; on n'y met que ſix boiſſeaux par arpent & c'eſt pour avoir de la graine, ſoit pour nourrir les Pigeons ou pour autre uſage. Ces deux ſemailles s'y font aſſez ſouvent en terre qui n'a point eu ſes labours, c'eſt-à dire qu'on ſe contente d'ouvrir ſeulement la terre avec le ſoc, d'y jetter la ſemence, & de la couvrir avec la herſe ; mais il vaut beaucoup mieux ne point épargner un premier labour, pour avoir du grain en bien plus grande abondance.

Ceux qui ne font point ainſi deux ſemailles de veſce par an, l'une pour en avoir du fourage, l'autre pour en avoir le grain, recueillent en verd une partie de celle qu'ils ont, à meſure qu'ils en ont beſoin pour la nourriture de leurs beſtiaux, & ils laiſſent le reſte meurir en pied ſur le champ, pour en avoir de la graine pour les Pigeons, & pour la ſemaille, ou pour garder l'Hyver.

ARTICLE II.

Des Legumes & racines qu'on ſeme en plain-champ.

On y ſeme, 1°. des Féves, des Haricots, des Pois, des Lentilles & des Lupins ; 2°. Des Raves ou Raiforts, des Naveaux, des Panais & autres groſſes racines. Ces deux ſortes de productions champêtres, ſoit legumes ou racines, ont aſſez ſouvent comptées parmis les Mars, d'autant que c'eſt preſque la même culture ; la plûpart ſervent pour les Hommes ainſi que pour les beſtiaux.

Féves.

I. La Féve eſt une graine longue de médiocre groſſeur, & elle croît ſur une plante de même nom qui pouſſe des tiges de deux à trois pieds de haut : ces tiges ſont creuſes & quarrées, il en ſort des feüilles groſſes, charnuës, un peu longues, rangées par pairs ſur une côte terminée en pointe, & des fleurs veluës & crêtées, tantôt blanches, marquetées de noir, & tantôt purpurines noirâtres ; à ces fleurs ſuccedent de longues & groſſes gouſſes, qui contiennent quatre à cinq groſſes Féves.

II. *Eſpeces.* Il y en a de deux eſpeces, la premiere eſt longue & platte, ordinairement blanche, quelquefois d'un rouge de pourpre, & la plante ſur laquelle elle vient, a les tiges, les feüilles, les fleurs & les gouſſes plus grandes. La deuxiéme eſpece n'eſt pas ſi bonne ni ſi longue, & au-lieu d'être platte comme la premiere, elle eſt ronde dans ſa longueur, la couleur en eſt ou blanhâtre ou jaunâtre ou noire ; & la plante qui la produit a les tiges, les feüilles & les fleurs plus petites, & les gouſſes qui l'enferment plus courtes & plus arondies.

Les Féves de la deuxiéme eſpece ne ſe cultivent que dans les Champs, & celles de la premiere au contraire ne ſe voient preſque que dans les Jardins.

Il y a pourtant des Païſans qui en mettent de l'une & de l'autre en plain champ, & ils en font une grande difference ; ils appellent celle de la premiere eſpece les groſſes Féves ou Féves d'Automne, parce qu'on les ſéme en cette ſaiſon, & ils les eſtiment beaucoup plus que les autres, qu'ils appellent Féves de trois mois, parce que les ſemant en Mars, on les recueille au bout d'environ trois mois : Ce ſont pourtant les Féves communes de campagne, mais elles ſont plus petites, viennent en moindre nombre & elles ne fourniſſent pas tant de coſſes ni de tiges, que les premieres. Au reſte la culture en eſt la même, ſi ce n'eſt qu'on ſéme celles de la groſſe eſpece en Automne & les autres au Printemps.

III. *Culture.* Il faut ſemer les Féves dans un terroir ou gras ou bien fumé, labouré de deux façons & fort meuble comme pour l'orge, parce que quoique les Féves fatiguent encore moins la terre que la plûpart des autres légumes, cependant il leur faut une terre douce, aiſée à pénétrer, & il les faut bien recouvrir.

Avant de les ſemer, il eſt bon de les tremper dans de la lie d'olives, ou dans de l'eau de nitre ; elles produiront davantage, les Féves ne ſeront pas ſi ſujettes aux Calandres & ſeront plus aiſées à cuire. Pour les mettre en terre, on ne les ſéme point, mais on les plante ; c'eſt-à-dire, qu'on les jette dans des trous que celui qui les met en terre, fait avec un piquet ou avec le talon, toûjours ſur une ligne droite, & les recouvre ou avec le pied ou avec le rateau ou avec la herſe en plain champ. On doit les ſarcler avec ſoin quand elles lévent, pour qu'elles multiplient d'avantage, meuriſſent plus vîte & qu'elles ſoient plus parfaites & plus tendres. On prétend qu'elles ſont plus de garde & moins ſujettes à la vermine & à la corruption, lorſqu'on les a cueillies avant le jour & qu'on les a enſuite battuës & fait ſécher avant que de les mettre au grenier. Elles effritent ſi peu la terre, qu'on peut y mettre du bled après y avoir dépoüillé des Féves.

IV. *Uſages.* Perſonne n'ignore que les Féves ſont un légume des plus uſitez en alimens ; elles ſont nourriſſantes, balſamiques, mais venteuſes & lourdes ſur l'eſtomach. On en fait ſécher pour les garder, mais elles ne ſont plus d'un ſi bon goût qu'auparavant. Les tiges, les feüilles, les gouſſes & les fleurs des Féves ſe prennent en décoction. Mais à la Campagne leur grand uſage eſt de ſervir de fourrage aux beſtiaux, ſoit en verd ou en fanne. Pour garder long-temps les Féves, il les faut arroſer d'eau ſalée, quoique l'eau de Mer ou du ſel mis dans l'eau où elles cuiſent, les endurciſſe beaucoup : le grand air les rend auſſi fort difficiles à cuire. Pour les empêcher d'être rongées des vers, il faut les frotter avec de l'huile d'olive l'une après l'autre.

Féve d'Amerique.

Il vient en Amerique une eſpece de Féve de même figure & couleur que les nôtres, mais plus petite ; elle eſt ſeparée par le milieu, d'une petite peau deliée, & elle a des vertus oppoſées à celles de nos Féves ordinaires, parce qu'elle purge par haut & par bas très-violemment.

Févroles ou *Haricots.*

Les *Haricots* qu'on appelle autrement *Févrolles*, & en quelques Provinces, comme

comme dans le Lionnois, *Faſéoles* ou *Faſoles*, du latin *Phaſeoli*, ſont des grains un peu longs & épais, la plus part blancs, les autres noirs, les autres rouges ou marquetez; ils ont la figure d'un petit rein, & viennent dans des gouſſes portées par une plante grêle qui s'étend fort au large, dont les feüilles, qui croiſſent trois ſur une queuë, ſont de la grandeur & de la forme de celles du Lierre, mais plus molles, plus veineuſes, moins liſſes & d'un verd moins foncé.

On mange les Féverolles ou jointes avec les gouſſes ou ſans gouſſes : on mange leurs gouſſes quand elles ſont vertes, tendres & dans leur primeur; mais auſſi tôt qu'elles ſont devenuës dures & blanchâtres, & que les Féveroles qu'elles contiennent, ont acquis une certaine groſſeur, on ſépare les Féveroles de leurs gouſſes. Ces Féveroles repreſentent chacun la figure d'un petit rein; elles ſont ordinairement blanches & quelquefois rouges, noires ou marquetées; les rouges paſſent pour meilleures que les blanches pour le goût & pour la ſanté. On doit les choiſir tendres, aſſez groſſes, qui n'ayent point été rongées de vers, & qui ſe cuiſent facilement.

On ſeme les Haricots au mois de Mars; on les fait tremper dans l'eau auparavant, afin qu'ils germent & lévent plus vîte; on les plante un peu au large & on les cueille à meſure qu'ils meuriſſent.

Pois.

I. Les Pois ſont des légumes ronds, d'une groſſeur médiocre, qui viennent dans de longues & groſſes gouſſes, ſur des tiges minces, creuſes & fragiles, garnies de feüilles longuettes, dont les unes ſont diſpoſées en collet au tour de leur tige, les autres naiſſent par paires ſur des côtes terminées par des mains ou tenons.

II. *Eſpeces.* Il y a des Pois de pluſieurs eſpeces qui ſe réduiſent à trois principales : les premiers ſont preſque ronds, de couleur verte au commencement, & en ſéchant ils deviennent anguleux, blancs ou jaunâtres; ils ſuccedent à des fleurs blanches marquées d'une tache purpurine, & ſont renfermez dans de longues gouſſes. Les deuxiémes ſont gros, anguleux, de couleur variée, blanche & rouge, & ils naiſſent dans de grandes gouſſes ſucculentes; les troiſiémes ſont blancs, petits & renfermez dans de petites gouſſes. Les Pois de la premiere & de la troiſiéme eſpece viennent dans les Champs, & ceux de la deuxiéme ne ſe cultivent que dans les Jardins.

III. *Culture.* Les Pois demandent une terre graſſe & un peu ſéche, on peut ne la labourer qu'une fois; mais il eſt bon qu'elle ait été amandée de bons fumiers de Mouton, de Vache & de Cochon conſommez enſemble. On y ſemera les pois vers le huit ou dix Mars; les petites pluies leur font du bien, & un temps doux les fait foiſonner beaucoup, principalement quand ils n'ont point eu de pluies froides dans le temps de leurs fleurs, car le froid leur eſt mortel, & il leur faut toûjours un plein Soleil.

On les fait tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures avant de les ſemer, pour qu'ils germent plus vîte; & il faut les ſemer à claire-voie, c'eſt-à-dire en mettre peu & les mettre au large, afin qu'ils ne s'étouffent point, parce que leurs feüillages s'étendent plus qu'aucun autre legume; ceux qui veulent les faire croître & multiplier beaucoup, doivent les ramer dès qu'ils

commencent à s'élever de terre, afin que s'attachant aux differentes branches des rames ils s'étendent & meuriſſent davantage ; mais cela ne ſe pratique gueres quand on en a des champs entiers, parce qu'il faudroit trop de rames. Il y a des Laboureurs qui pour donner un peu d'appuis à leurs pois, ſément de l'avoine parmi, elle les ſoutient dans les commencemens & leur aide à monter. On les cueille à meſure qu'ils meuriſſent ; & quand le temps de leur maturité approche, il ne faut pas négliger d'aller cueillir ceux qui ſont mûrs, autrement ils ſe deſſecheroient trop, & il s'en perdroit une partie.

Les Pois ſont fort ſujets aux vers ; c'eſt pourquoi bien des gens en ſément parmi le bled, pour que les vers ne s'attachent qu'aux Pois ; mais ceux qui en ſont attaquez, s'ils ne ſont pas bons à manger, ſont eſtimez les meilleurs pour la ſemaille.

Lentilles.

I. Les Lentilles ſont de petites ſemences rondes & plates, convexes au milieu, minces vers les bords, dures & liſſes ; on en fait de bonnes ſoupes, & on les mange en fricaſſée, en ſalade, &c. Les unes ſont blanches, les autres jaunes, les autres rougeâtres ; & elles viennent trois ou quatre au plus, dans de petites gouſſes portées par une plante haute d'environ un pied ou un pied & demy, dont les feüilles reſſemblent aſſez à celles de la veſce, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites. Les Lentilles blanches paſſent pour les meilleures, & les cendrées ſont ordinairement un peu plus groſſes.

II. *Eſpeces.* Ces légumes ſont de deux eſpeces ; la premiere eſt deux fois plus petite que l'autre, & la plante qui la porte eſt auſſi moins grande & moins belle que celle de la deuxiéme eſpece ; outre cela la fleur en eſt blanchâtre & purpurine, au-lieu que celle de la deuxiéme eſpece eſt tout-à-fait blanche.

Il y a auſſi une Lentille de Marais qui ſe trouve dans les eaux dormantes, & ſur-tout dans les foſſez de Châteaux, ſa feüille eſt ronde & petite.

III. *Culture.* Pour que les Lentilles, ſoit de la grande ou de la petite eſpece, viennent en abondance, il leur faut donner une terre qui ne ſoit ni trop graſſe, ni trop maigre : car dans une bonne terre elles croiſſent trop épaiſſes & ne donnent que de l'herbe ; au-lieu que dans un fond médiocre, elles foiſonnent beaucoup en grain, pourvû que lorſqu'elles ſont en fleur il n'y ſurvienne point trop de pluie, car l'humidité leur eſt alors contraire & les empêche de noüer.

Pour qu'elles lévent aiſément & faſſent de belles productions, avant de les ſemer on les mêle pendant quatre ou cinq jours avec du fumier ſec. Il ſuffit d'un boiſſeau par arpent. Quand elles ſont ſemées, il ne les faut recouvrir qu'avec la herſe & n'y pas employer la charuë, afin qu'elles paroiſſent plûtôt hors de terre.

Il y a deux ſaiſons pour les ſemer dans les Païs chauds, l'une ſur la fin d'Octobre, & l'autre au mois de Fevrier ; mais dans nos climats temperez on ne les ſéme qu'au mois de Mars. Il faut ſoigner que les Charenſons ne les en dommagent point ; & pour cela lorſqu'elles ſont battuës, on les éprouve dans l'eau, on ôte celles qui nagent, & celles qui vont au fond ſervent pour ſemer ; on les fait ſécher au Soleil, puis on les arroſe de vinaigre, dans lequel on aura mis macerer de la racine d'Angelique ; on les fait encore ſecher

au Soleil, & quand elles ſont ſéches & bien nettes on les porte au grenier lorſqu'on en a beaucoup ; s'il n'y en a gueres, on les met dans de grands pots ou autres vaiſſeaux dans leſquels on les conſerve ſaines & entieres. Elles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui ſont preſque pétrifiées.

Lupins.

I. Les Lupins ſont une eſpece de pois ſauvage, dont la plante n'a qu'une ſeule tige qui eſt forte, & jette alternativement des feüilles veluës molles, quelque peu blanches & diviſées en ſept portions ; ſa fleur eſt d'un blanc-pâle tirant ſur le bleu ; ſes gouſſes ſont reſſerrées, dentelées à l'entour, longuettes comme celles des féves, & elles enferment cinq ou ſix grains ronds hormis vers le milieu ; il y en a de blancs & d'autres jaunâtres, tous deux fort amers ; le fruit ſort du milieu de la tige, & ſes racines tirent quelquefois ſur le jaune & ſont fort écarquillées.

Il y a auſſi des Lupins ſauvages dont il y a grande quantité aux environs de Madrid, qui ſont agréables à voir, parce qu'ils ont une fleur rouge incarnate.

II. *Uſages.* On trempe les Lupins dans l'eau, pour leur faire perdre toute leur amertume ; ils ſervent principalement à nourrir les Bœufs l'Hyver, mais il faut qu'ils ſoient trempez dans de l'eau de riviere ſalée, & on les fait cuire enſuite : on en fait auſſi du pain en temps de cherté. On en donne auſſi aux Chevaux, après les avoir fait paſſer par pluſieurs eaux, pour leur ôter leur amertume. Ils engraiſſent le bétail & les terres où on les ſéme : c'eſt pourquoi ils ſont de grand uſage en Italie & en Eſpagne, pour amander les terres & nourrir les beſtiaux, même les Hommes. Les grains de Lupins brûlez ſervent de caffé en Italie, & on en met la moitié moins que de caffé à cauſe de leur amertume. On en cultive auſſi beaucoup en Avignon & dans tout le Dauphiné.

III. *Culture.* Ils ne demandent preſque point de culture, viennent dans les terres les plus maigres & les plus uſées, & ils ſe plaiſent dans les lieux ſecs & ſablonneux. Il n'y a qu'à les ſemer en Fevrier ou Mars, après un ſimple labour ; ils fleuriſſent en trois temps differens, depuis le mois de May juſqu'au mois d'Aouſt, ſont mûrs à la fin de Septembre, ou en Octobre, on les arrache toûjours avant les gelées : & on les garde pour les battre à loiſir.

Souvent on en ſéme pour amander le terroir, en les y enterrant par le labour, dès qu'ils ont jetté leurs deuxiéme fleurs.

Quelque légere que ſoit le labour qu'on aura donné à la terre, & de quelque maniere qu'on les ait ſemé, ils viennent ſans qu'on les ſarcle ; il ſeroit non ſeulement inutile, mais encore dangereux de le faire, parce que pour peu qu'on endommageât les racines on les feroit périr. Il ne peut reſter aucune mauvaiſe herbe dans le voiſinage ; c'eſt pourquoi bien des gens en ſément parmi la vigne, pour qu'ils en attirent toute l'amertume qui leur eſt familiere. Il ne les faut gueres couvrir de terre ; on remarque qu'ils tournent ſuivant le cours du Soleil. On ne les doit cueillir qu'après qu'il a plû, parce que quand il fait ſec, ils quittent la gouſſe trop aiſément & ſe perdent. Pour les garder

il ne faut point comme aux autres légumes les mettre repoſer au grenier, mais plûtôt ſur un plancher où la fumée donne ; car ſi l'humidité les ſaiſit, les vers s'y engendrent auſſi-tôt & les rongent.

Le fourage des Lupins eſt un bon engrais pour la vigne : pour cela on l'enterre comme un vrai fumier au pied de la vigne lors du labour qu'on lui donne vers la ſaint Jean : ou bien on brûle le fourage de Lupins, & la cendre ſert à fumer la vigne ; on en met une écuellée au pied de chaque ſouche.

Des Racines.

Les Naveaux, les Raves, les Panais & les Carottes, ſont toutes racines qu'on dépoüille en plain champ auſſi bien que dans les Jardins où elles occupent trop de place ; elles ſont beaucoup de profit à la campagne, parce qu'elles ſont d'un grand uſage en alimens, & quand on en a trop, c'eſt une des meilleures nourritures pour les beſtiaux, a qui les feüilles de ces plantes ſont toûjours un ſecours agréable.

Comme il en ſera parlé ci-après dans le Jardinage, je dirai ſeulement ici en general qu'on ſéme les Navets dans les terres graſſes, péſantes & humides, & les Raves dans les terres legéres : la qualité du terroir fait quelquefois changer les Raves en Naveaux, & les Naveaux en Raves, en moins de deux ans. Je ne parle pas ſeulement des Raves longues de la petite eſpece, mais auſſi des gros Raiforts & des Raves que nous appellons de Limouſin, parce que les Limouſins & les Savoyards qui n'ont preſque point de grains & fort peu de viandes, s'en vangent ſur les groſſes racines qui ſont auſſi précieuſes pour leurs beſtiaux ; c'eſt pourquoi on y crie famine quand les Raves gêlent ou manquent. Elles ont cela de particulier qu'elles produiſent fort ſouvent un très-gros fruit d'une très-petite graine. Elles veulent être ſemées fort druës, en terre moite ; & elles viennent plus belles par la neige, les broüillards & le froid, quand elles y réſiſtent, que par le beau temps. Il faut que la terre où on les ſéme ſoit bien meuble, & il eſt bon de les tremper la veille dans du jus de Joubarbe, & enſuite les arroſer d'eau, pour qu'elles viennent plus vîte & ne ſoient point ſujettes à vermine. Les Navets en ſeront auſſi meilleurs, ſi avant de les ſemer on les laiſſe tremper dans du lait ou du mout pendant deux ou trois jours. On mêle la graine de ces racines avec un peu de terre pour ne la point ſemer ſi druë ; ſur-tout il ne faut point les mettre dans des endroits ombragez. Elles lévent fort vîte, & alors quand on voit qu'elles ſont trop druës, particulierement les Navets, il faut en arracher une partie pour les tranſplanter ailleurs ou les donner aux beſtiaux.

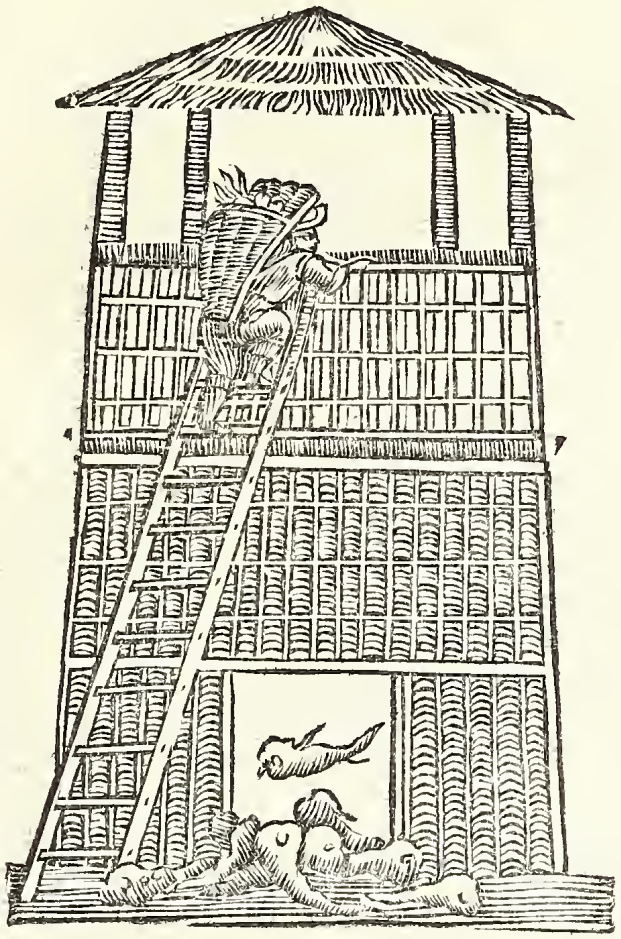
Il n'y a rien de plus aiſé que d'avoir beaucoup de Raves & de Navets : auſſi-tôt que l'Orge-prime eſt dépoüillé, il n'y a qu'à les ſemer dans la même terre ; de cette maniere elle rapportera deux recoltes par an. Ainſi, comme on ſéme l'Orge-prime avant l'Hyver & qu'on le dépoüille à la fin de Juin, ou au commencement de Juillet ; auſſi-tôt qu'on l'a enlevé on met le feu dans le chaume qui y eſt reſté, le jour même ſi l'on peut : enſuite on laboure la terre le plûtôt qu'il eſt poſſible, parce que le Soleil l'endurcit, ſi elle n'eſt promptement labourée ; on la herſe bien avec la herſe la plus péſante pour la rendre plus meuble, & enſuite on y ſeme les racines quand il y a apparence de pluie ; le plûtôt eſt toûjours le mieux, les racines en viennent plus groſſes.

Pour faire groſſir les Raves & Navets, au commencement d'Octobre roulez par deſſus une barrique pleine d'eau ; cela abbat les feüilles & fait groſſir la racine : quand la feüille commence à jaunir, ils ſont en leur maturité & ne groſſiſſent plus, & c'eſt pour l'ordinaire en Novembre : on les tire de terre avant les grandes gêlées ; on coupe la feüille en les arrachant, pour empêcher que cela ne les échauffe ; on les met à couvert de la pluie qui les feroit pourrir : étant bien conſervez, ils ſe gardent juſqu'en Avril.

Loge à Racines.

Si vous en avez quantité & que vous n'ayez pas aſſez de place pour les mettre à couvert ; voici la deſcription d'une Loge qui ſe fait ſans frais ; vous y conſerverez des vingt, trente & juſqu'à cent charetées de Raves & Navets.

Figure de la Loge.



On la place en plain air, en dehors & proche de la maiſon ; on prend quatre perches & davantage ſelon la grandeur qu'on veut lui donner : On plante ces perches en terres, en quarré, & on y attache des claïes qui garniſſent les côtez & font les murs de la Loge ; au haut des perches on laiſſe un vuide pour ſervir d'entrée par où on jette les racines dans la Loge ; on en garnit le deſſus

avec d'autres perches, par-dessus lesquelles on met de la paille en piramide pour servir de toit & garantir la Loge de la pluye. On monte avec une Echelle jusqu'à l'ouverture qu'on y a laissé pour y serrer les Raves & Navets ; mais il faut en arracher les feüilles à mesure qu'on les ôte de terre, parce qu'elles les échaufferoient & les feroient pourrir. Il est encore bon que pour les rafraîchir, l'air & le vent entrent dans la Loge ; pour cela il faut y laisser un peu de vuide par enhaut, & les claïes ne doivent pas être entrelassées de si près que le vent ne puisse point passer au travers. Les racines sont sujettes à s'échauffer & à se pourrir bien vîte dans les granges où l'air & le vent ne pénétrent pas assez ; la Loge supplée à cela, & on y laisse dans le bas une petite porte par laquelle on tire les racines à mesure qu'on en a affaire, celles de dessus tombent à mesure, & on n'a pas la peine de monter à l'Echelle pour les aller prendre.

CHAPITRE VII.

Du Chanvre & du Lin.

NOus avons parlé jusqu'à present de semences qui fourniſſent à l'Homme de quoi le nourrir : Le principal service de celles-ci est de contribuer à le vêtir, & c'est un objet considerable, tant pour l'interieur de la maison que pour le commerce en dehors.

Du Chanvre.

Le Chanvre est la plante qui porte pour graine le Chennevi, & qui a pour écorce une espece de tissu de filets dont on fait de la filasse, des cordes & cordages, de la toile de ménage & des voiles à Navires. Les feüilles de cette plante sont semblables à celles du Frêne, & ont une odeur forte. Il y en a de mâle & de femelle ; & au contraire de tous les autres Etres vivans, c'est le mâle qui porte & non pas la femelle : mais en récompense elle est plus estimée que le mâle, à cause de la finesse de la filasse qu'elle fournit. Le mâle produit de sa tige une plus grande quantité de branches, & paroît un arbrisseau ; jusque-là que de son tronc ou tuïau on fait du Charbon, qui entre dans la composition de la poudre à canon. La femelle a les tiges plus minces & elle est presque sans branches, n'a que des feüilles, & point du tout de graines ; les feüilles du mâle sont plus grandes & plus noires que celles de la femelle, & sortent cinq à cinq ou six à six d'une seule queuë : leur racine est fort cheveluë. La femelle qui ne porte jamais de graine, donne cependant des fleurs ; & le mâle ne fleurit jamais, quoiqu'il donne la graine.

Quant au chennevi ou graine de chanvre, tous les oyseaux l'aiment fort, il sert à nourrir ceux qui sont en cage ou en voliere, de même que les Pigeons & les Poules qu'on veut faire pondre l'Hyver, parce qu'il les échauffe beaucoup : on en fait aussi de l'huile qui sert particulierement à brûler. Le Jus de l'herbe du chanvre verte bien exprimé, répandu par terre, y attire aussi-tôt les vers qui en sont très-friands ; c'est ainsi que les Pêcheurs les prennent

pour en faire l'appas des Poiſſons ; & quand ils trouvent des trous de vers ils les en font ſortir auſſi-tôt en y jettant de ce jus ; c'eſt par ce moyen qu'ils trouvent continuellement dequoi amorcer leurs hameçons : de même ſi on met de ce jus de Chanvre verd dans le fondement d'un Cheval, il fera auſſi ſortir les vers que le Cheval aura dans le corps. Il y a des Devots qui prennent du Chennevi pour calmer les ardeurs de la chair : la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme, & il en faut prendre, diſent-ils, pluſieurs jours de ſuite.

Il y a un Chanvre ſauvage dont la graine & la racine ſont ſemblables à celles de la Guimauve, & les tiges auſſi, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites, plus noires, plus rudes & hautes d'une coudée, ou pied & demi-pied ; ſes feüilles reſſemblent au Chanvre domeſtique, mais elles ſont plus rudes & plus noires.

Chenneviére.

Pour faire une Chenneviére, c'eſt-à-dire une terre à Chanvre, il faut choiſir un fond fertile & gras, bien expoſé, bien amandé & bien meuble.

On le prépare dès la fin de l'Automne ; il faut le bien labourer devant & après l'Hyver, & y mettre les fumiers propres au temperamment de la terre. La fiente de Pigeon eſt très-bonne dans les Chennevieres, pourvû que la terre en ſoit forte ou humide & qu'on y répande ce fumier huit ou dix jours avant que le couvrir. Il y a bien des gens qui ſement de ce fumier ſur les ſillons ; mais il ne le faut faire que quand on eſt ſûr d'avoir bien-tôt de la pluie, ou n'y mettre que du crotin bien amorti ; autrement la ſemence couroit riſque d'être brûlée & tromperoit l'attente des femmes, qui font ordinairement plus de cas de leurs Chenneviéres, que du reſte de leur Maiſon de Campagne.

Avant de ſemer le Chanvre, la Chenneviére doit avoir eu trois labours ; le premier avant l'Hyver, pour que la gelée, les broüillards, la neige & les pluies meuriſſent le gueret, l'engraiſſent & le rendent plus doux ; le ſecond immédiatement après l'Hyver, & le troiſiéme dans le temps qu'il faut l'enſemencer : c'eſt le moyen de la rendre bien meuble. Quand le Champ de la Chenneviere eſt un peu grand, & qu'on a un habile Laboureur, on fait ces trois labours avec la charuë ; mais il eſt plus ordinaire & meilleur d'y employer la bêche, la terre en eſt remuée plus à fond & plus également. On ne doit pas négliger de paſſer la herſe par-deſſus chacun de ces labours : & pour qu'il ne manque rien à ces façons, la meilleure maniere eſt, dès le premier labour qu'on donne avant l'Hyver, de mettre toute la terre du Champ par petites buttes grandes & groſſes chacune quatre fois comme une taupiniére, & eſpacées à proportion de leur grandeur. Quand on vient y donner le ſecond labour, on en trouve la terre incomparablement plus meuble.

Les Chennevieres ont cela de particulier, que quand la terre y eſt propre & bien ameublie, elles rapportent les années ſuivantes de plus beau Chanvre & en plus grande quantité, que les premieres années pourvû qu'on ait ſoin d'en entretenir la fécondité par de bons fumiers.

Culture du Chanvre.

On ſême le Chanvre ſur la fin d'Avril, ou vers la ſaint Nicolas, qui eſt le 9 May. Nos bonnes femmes ont encore le jour de ſaint Eutrope en recommendation pour cet ouvrage.

Il faut choiſir le Chennevi bien nourri & qu'il ſoit de l'année, du moins on aſſure que celui de deux ans ne vaut rien en ſemence. On en met environ deux boiſſeaux à l'arpent. Il ne doit point être ni trop dru ni clair ſemé; car quand il eſt trop épais, les brins s'étouffent; & quand ils ſont rares, ils deviennent trop gros, & on n'en peut faire que des cordes ou de la groſſe toile, au lieu qu'on en fait de bon fil à coudre & de la toile plus fine & meilleure pour le ménage & le ſervice, quand le Champ eſt médiocrement garni. C'eſt pourquoi quand la terre eſt bonne, il vaut mieux le ſemer plûtôt épais que trop peu, parce que le Chanvre en eſt plus fin.

A meſure qu'on le ſême, on doit le couvrir avec la herſe ou le rateau, & y mettre un épouventail pour faire peur aux oiſeaux qui en ſont très-friands.

S'il ne vient point de pluie quelques jours après que la Chenneviere eſt enſemencée, on fera fort bien de l'arroſer pour la garantir des hâles & des chaleurs. On l'arroſe encore quand les graines commencent à lever, & on continuë juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez fortes pour reſiſter aux accidens; & par ces ſoins on parvient à avoir de beau Chanvre dans les années où la ſéchereſſe fait reſter ceux des autres à mi chemin.

Cueillette du Chanvre.

Il faut cueillir le Chanvre quand il eſt mur, ce qui ſe connoît entr'autres quand le bas de la tige eſt blanc: alors les femmes ne doivent point perdre de temps à l'arracher; car c'eſt un ouvrage de femmes & d'enfans. On ne cueille d'abord que le Chanvre femelle (nous avons dit que c'eſt celui dont la tige eſt plus mince & qui n'a point de graine) moins il reſte ſur terre, plus il eſt doux; on le lie par faiſſeaux de quinze à vingt poûces de tour, que les Païſans appellent poignées, parce qu'ils ſont de groſſeur à être empognez à deux mains: on les expoſe au Soleil, à l'air ou au feu, pour en faire ſécher la fane.

Quand elle eſt bien ſéche, on prend chaque faiſſeau l'un après l'autre, on les bat ſur un billot juſqu'à ce que tout le feüillage en ſoit abbattu; & de ces poignées ou petites bottes, on en fait de plus groſſes pour les faire roüir.

Quant au Chanvre-mâle, j'ai fait entendre qu'en cueillant la femelle il falloit le laiſſer en pied, pour que la graine ſe meuriſſe; & c'eſt une des raiſons pourquoi il n'eſt jamais ſi doux ni ſi eſtimé pour les toiles que ſa femelle.

Quelque temps après qu'elle eſt cueillie, on arrache le mâle de même qu'on a fait la femelle; on en fait auſſi des bottes un peu plus fortes que celles de femelles, & au lieu de les expoſer ſéparément au Soleil, on les empile les unes ſur les autres par monceaux ronds, en ſorte que la tête du Chanvre eſt toûjours en-haut; on les laiſſe ainſi en tas pendant cinq ou ſix jours, afin

que

que le Chanvre perde par la fermentation & par les sueurs ce qu'il a de plus grossier & de plus humide, & que le Chennevi se détache plus aisément. Pendant ce temps il faut avoir soin d'en tenir les têtes bien couvertes, soit de paille, d'herbes, de feüillages ou autres choses capables de le garantir de l'avidité des oiseaux qui en sont très-friands.

Quand le Chanvre a ainsi passé ses jours de sueurs sur le Champ, on n'en bat point les tiges à la main comme on fait celles de la femelle pour les effaner, ce seroit perdre une bonne partie du Chennevi; mais on étend un grand drap sur lequel on bat le Chanvre avec un bâton, poignée à poignée, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus ni graine ni fane, & ensuite on en fait de grosses bottes, comme de la femelle, pour les faire roüir. Quant au Chennevi, après qu'on l'a bien battu sur le drap pêle-mêle avec les fanes, on le laisse bien sécher, on le crible avec soin, & on le met hors de la portée des rats dans un lieu sec & propre, où il ne puisse point moisir.

Roüir le Chanvre.

Quand le Chanvre est ainsi égrené & effané, il faut le faire roüir, c'est-à-dire le mettre tremper dans l'eau, pour qu'il se macére & que le tuyau se corrompe: car s'il n'étoit pas à demi pourri, on ne pourroit pas en détacher la filasse. Quand il a bien roüi, il devient d'un certain roux sale, d'où vient le nom de *roüir*. Mais pour qu'il roüisse bien, l'eau la plus belle ne suffit pas, il faut de la chaleur naturelle; dès que le froid commence à venir, le Chanvre se pourrit & se roüille dans l'eau, plûtôt que d'y roüir comme il faut; les grandes humiditez de l'Automne sont même suffisantes pour l'empêcher de roüir; & quand il n'a pas bien roüi, en le *tillant* (tiller ou teiller le Chanvre, c'est en rompre le tuyau avec les doigts & en tirer l'écorce qui fait la filasse) on n'enleve de la tige que du Chanvre tout noir & qui ne se tire que très-court. C'est la raison pour laquelle toutes les femmes qui passent pour bonnes ménageres, ne font roüir leurs Chanvres mâles qu'au mois de May de l'année d'après qu'ils sont cueillis; ils ont alors un beau temps & de la chaleur qui sont également rares & incertains après la moisson. A l'égard du Chanvre femelle, la chose est differente, parce que comme on l'arrache plûtôt que le mâle, il est aussi plûtôt prêt à roüir, & le temps qui est toûjours assez favorable; encore ne faut-il pas negliger d'en profiter plûtôt que le Chanvre est séché & effané: pour peu qu'on voye le temps disposé à la pluie ou au froid, il vaut mieux ne pas mettre roüir son Chanvre, soit mâle ou femelle; il est plus sûr d'attendre au mois de May.

Il ne faut pas huit jours au Chanvre pour roüir quand le temps est chaud: pour l'avancer, on choisit dans l'eau un endroit où le Soleil frappe longtemps, & s'il se peut le long du jour; mais il n'est pas permis de faire roüir le Chanvre dans l'eau courante, parce qu'il fait mourir le poisson: c'est pourquoi une mare ou quelque fosse à eau servent ordinairement de *Rutoir* (c'est ainsi qu'on appelle autour de Paris le lieu où l'on fait roüir la Plante dont nous parlons) mais ces rutoirs morts & bourbeux ne roüissent pas si bien, & ne font pas le Chanvre si pur & si fin qu'une belle eau courante de Fontaine ou de Riviere bien exposée, quand on en a de pareilles en sa disposition.

Pour bien ranger le Chanvre dans le rutoir, on met toutes les bottes dans l'eau l'une l'une après l'autre, on les entaſſe par tas quarrez; & pour que l'eau n'en enleve aucune, ce qui dérangeroit la maſſe & feroit que tout le Chanvre ne roüiroit pas également, on met de groſſes pierres deſſus chaque tas, & on le laiſſe ainſi pendant les huit à dix jours qu'il faut au Chanvre pour bien roüir.

Quand il eſt hors de l'eau, on en fait des bottes plus petites, on les étale au Soleil ſur leurs pieds, en écartant en rond le bas des tiges de chaque petite botte ou poignée; on les éparpille auſſi le plus que l'on peut, afin qu'elles ayent plus d'air, & on les laiſſe ainſi ſécher au Soleil: ſi on eſt menacé de quelque pluie, il faut ſe hâter de les mettre à couvert; car une pluie ſuffit pour les faire moiſir.

Il y a une maniere particuliere pour faire roüir le Chanvre à la roſée; & cette maniere eſt aiſée, ſûre & fait de très-beau Chanvre, ſur-tout quand c'eſt au mois de May qu'on en fait uſage; la voici. Expoſez vôtre Chanvre au ſerain, pendant dix ou douze nuits de ſuite, étendez-le bien ſur l'herbe & retournez-le tous les jours de tous côtez; ayez ſoin de le lever tous les matins avant que le Soleil paroiſſe, mettez-le à couvert, emmoncelez-le tout humide & le laiſſez ainſi pendant tout le jour; tous les ſoirs après le Soleil couché, vous le rapporterez & l'étenderez ſur l'herbe, & au bout des dix ou douze jours vous aurez du Chanvre d'une belle couleur.

Broyer & tiller.

Quand le Chanvre eſt roüi & ſec, on le garde dans un lieu où il n'y a point d'humidité; & l'Hyver pendant les Veilles, on le fait tiller par des femmes, enfans & autres domeſtiques; ils rompent avec les doigts le bout du tuyau & tirent dans toute ſa longueur le Chanvre qui eſt autour. D'autres, au lieu de le tiller, le broyent ſur la *Mâchoire*; puis ils entortillent le Chanvre ainſi *mâchuré* autour d'une forte cheville de bois, ils le tirent, & les fragmens du tuyau ſe rompent & ſe détachent de l'écorce qui reſte nette.

Les Chennevotes (qui ſont les morceaux du Chanvre après qu'il eſt dépoüillé) ſervent en bien des endroits à chauffer le four & à faire de bonnes allumettes.

On fait auſſi paſſer par la mâchoire le Chanvre tillé; & pour qu'il ſoit plus délié, plus net, plus maniable & plus doux, on le briſe, on l'entortille & on le frotte juſqu'à ce qu'on le trouve aſſez net & aſſez doux: ou bien on poſe debout une planche haute d'environ trois pieds, montée à demeure ſur quelque morceau de bois; & avec un grand coûteau de bois, on bat le Chanvre en l'appuyant le long de la planche, poignée à poignée, pour faire tomber toutes les chennevotes & pailles, & rendre la filaſſe plus liſſe & plus belle.

Serancer.

Enſuite il n'y a plus qu'à *ſerancer* le Chanvre, c'eſt-à-dire le paſſer par le *ſeran* qui eſt un inſtrument compoſé d'un bout d'ais ſur lequel il y a pluſieurs rangs de pointes de fer fort près les unes des autres, qui forment des dents à peu près comme feroit un peigne à pluſieurs rangs fort ſerrez. Le

10
11
12
14
16
18
17
15
7
8
9
1
2
3
4
5
6
20
19
21
22
23

dents du ſeran ſont plus ou moins ſerrées, ſelon la fineſſe dont on veut que ſoit le Chanvre; on en a ordinairement pluſieurs de differentes grandeurs. Quand on veut ſerancer, on les attache au bout d'une table, ſur un eſcabeau ou autre choſe, pour qu'ils ſoient fermes; on paſſe le Chanvre pluſieurs fois à travers de ces pointes de fer; & quand il eſt bien peigné, bien propre & bien clair, on le met en bottes à meſure qu'on en ſerance, & on le porte vendre, ou bien on le file ſoit à grand roüet, à la quenoüille ou au fuſeau, ſuivant les differens uſages de chaque Païs.

Les *Etoupes* (c'eſt la bourre qui ſort du Chanvre & du Lin lorſqu'on l'habille, qu'on le paſſe par les ſerans ou qu'on le file; & tout ſert en ménage) ſervent à faire du gros fil pour la cuiſine, des enveloppes, des bouchons de bouteilles, des calfeutrages de Vaiſſeaux; ou bien on les troque ou on les vend aux Cordiers.

Explication de la Planche d'ici à côté.

1. *Chennevière, où des Femmes & des Enfans cueillent le Chanvre femelle.*
2. *Chanvre mâle.*
3. *Chanvre femelle.*
4. *Chennevière, où il ne reſte plus que le Chanvre mâle, qu'on cueille.*
5. *Poignées de Chanvre.*
6. *Meule de Chanvre.*
7. *Aire, où on bat le Chanvre avec un bâton ſur un drap, pour en avoir la graine & en faire tomber les feüilles.*
8. *Tas de Chennevi qui ſéche au Soleil.*
9. *Poignées de Chanvre égrené & effeüillé.*
10. *Homme qui met le Chanvre roüir dans un ruiſſeau courant.*
11. *Chanvre qui roüit dans l'eau.*
12. *Poignées de Chanvre roüi qui ſéche au Soleil.*
13. *Chanvre qui roüit ſur l'herbe à la roſée de May.*
14. *Chanvre qu'on broye avec la Mâchoire pour le tiller.*
15. *Enfant qui tille du Chanvre broyé.*
16. *Autre qui tille du menu Chanvre qui n'a point été broyé.*
17. *Brins de Filaſſe de Chanvre tillé.*
18. *Chennevottes.*
19. *Homme qui nettoye les brins de Filaſſe en les tordant autour d'une cheville de bois.*
20. *Femme qui nettoye & adoucit la Filaſſe en la battant avec une eſpece de coûteau de bois, le long d'une planche montée debout ſur un pied.*
21. *Femmes qui ſerancent: grand & petit ſeran.*
22. *Filaſſe ſerancée.*
23. *Bottes de Chanvre, en l'état qu'on les vend.*

Du Lin.

I. Le Lin eſt une Plante qui croît & porte de la graine à peu près comme le Chennevi, & dont l'écorce eſt un tiſſu de filets qui ſervent à faire du fil & de la toile très-fine. Cette Plante a la tige haute d'environ deux pieds, ronde & déliée, peu de rameaux, & les feüilles molles, longuettes, aiguës

& triangulaires ; ſes fleurs ſont bleuës & elles viennent au haut de ſes tiges, au bout de quatre ou cinq petites branches qui naiſſent à la cime de chaque tuyau. On ſeme le Lin au Printemps & au Solſtice ; il fleurit en May & Juin, & après les fleurs il ſe forme de petites têtes rondes & larges où la graine du Lin eſt enfermée.

Uſages.

Le Fil & la Toile qu'on fait des filets qu'on tire de l'écorce de cette plante, comme du Chanvre, ſont beaux, fins & de grand uſage ; & la graine de Lin ſert à faire de l'huile dont on fait auſſi un grand trafic.

Tous les Lins portent de la graine, & l'on n'y diſtingue ni mâle ni femelle, à la difference du Chanvre ; l'huile de Lin ne gele jamais, & elle eſt bonne non ſeulement à brûler (elle dure plus que l'huile d'olive) mais encore pour les Apotiquaires, les Peintres, &c. Dans le Milanois, on s'en ſert auſſi en alimens après qu'on lui a fait perdre le mauvais goût qu'elle a naturellement.

Culture, Récolte & façons du Lin.

Le Lin veut une terre de la même nature, & du moins auſſi graſſe que le Chanvre, préparée de la même maniere, encore plus meuble s'il ſe peut, bien nettoyée & médiocrement humide. Un Pré nouvellement défriché y eſt très propre, pourvû qu'on lui ait donné les labours ſuffiſans pour le rendre bien meuble. La grande abondance des racines du Lin, uſe ſi fort la ſubſtance & les ſels de la terre, qu'il en faut changer le ſol tous les ans, ou du moins ſuppléer & fournir par la quantité des fumiers convenables les ſucs dont le fond a beſoin, pour produire une deuxiéme fois du beau Lin. Il ne faut point le mettre dans une terre maigre ; il l'épuiſeroit, & n'y réuſſiroit pas. Il ne faut pas non plus le ſemer dans un fond qui a rapporté du bled l'année précedente : on ne doit même jamais en faire que l'on n'y trouve un grand profit qui récompenſe le dépériſſement du fond.

Il y a des gens qui ſement du Treffle au mois de Mars dans le champ qu'ils deſtinent en Liniére pour l'année ſuivante ; ils coupent les ſommitez du Treffle vers le dix Juillet, & ils en fauchent le foin à la fin d'Aouſt ; enſuite on façonne la terre comme pour le chanvre ; car le Treffle, loin d'offenſer le fond, ne fait que le préparer pour le Lin, parce que ces deux plantes ſympatiſent beaucoup. Outre le Treffle les cendres de leſſive ſont encore un bon engrais pour les Liniéres.

Comme le Lin craint extrêmement le froid, on ne le ſéme que quand il n'y en a plus aucun à craindre ; & on continuë cette ſemaille juſqu'à la mi-May, quand le temps n'eſt pas pluvieux. Il y a des endroits où on la commence en Fevrier ; & dans les Païs chauds, où il n'y a point ou peu d'Hyver, on le ſéme dès les mois de Septembre & d'Octobre : cependant dans ces contrées il vient plus revêtu & plus chargé de graine, que dans nos climats temperez, où on ne le ſeme qu'au Printemps ; mais auſſi dans ces Païs-ci il eſt plus doux & plus fin, & le fil & la toile en ſont bien plus eſtimez.

Dans les endroits où on façonne la terre en ſillons ; on eſtime qu'il vaut mieux ſemer le Lin ſur des ſillons larges de huit ou dix raïes, que ſur des plus étroits ; 1°. Parce qu'on a plus de facilité pour arroſer toute la Liniére. 2°. Parce

qu'il y a moins de terrain perdu, le fond qui reſte vuide entre chaque ſillon ne laiſſant pas que d'en emporter.

On ſeme le Lin comme le Chanvre, mais plus à claire-voie, parce que la graine en eſt plus petite.

Le Lin eſt ſujet aux inſectes qui le rongent lorſqu'il eſt de deux doigts hors de terre. C'eſt pourquoi quand il y a apparence de pluie, on ſeme des cendres à claire-voie par-deſſus le grain naiſſant; ces cendres détruiſent les inſectes & communiquent de nouveaux ſels à la terre.

Il faut avoir bien ſoin de délivrer le Lin d'une méchante herbe, qu'on appelle *Goute de Lin*, parce qu'elle s'entortille au-tour de ſa tige, l'empêche de croître & l'étouffe, ou ſe lie ſi fort ave le Lin qu'on le trouve entiérement gâté par cette alliance, quand on vient à le façonner: Quelquefois même la *Goute de Lin* croît pluſieurs fois avant la cueillette du Lin, c'eſt à quoi il faut veiller.

Les arroſemens moderez ne font que du bien au Lin; dans les Païs chauds où ces arroſemens ſont néceſſaires, on conduit l'eau dans les Linieres par des petits canaux.

Il ne faut pas cueillir le Lin avant qu'il ne jauniſſe & que la graine ne ſoit parfaitement mûre, ce qui ſe reconnoît quand elle eſt toute noire, ou couleur de Maron: & pour lors il faut l'arracher comme on fait le Chanvre; à la difference que n'y ayant ni mâle ni femelle à diſtinguer au Lin, on doit cueillir tout en même temps. Pour le reſte juſqu'à ce qu'il ſoit roüi, c'eſt la même choſe qu'au Chanvre. On trouve quelquesfois des brins qui n'ont point de graine, ils ſont d'ordinaire plus bas que les autres; bien des gens les mettent à part parce qu'ils ſont plus doux & donnent de beau fil.

On roüit le Lin comme le Chanvre, ſoit dans l'eau ou à la roſée; mais quand c'eſt dans l'eau, au-lieu que le Chanvre veut y être huit à dix jours pour bien roüir, il n'y faut laiſſer le Lin que pendant trois ou quatre jours au plus, pour qu'il acquerre la couleur rouſſâtre, qui annonce qu'il a bien roüi; en l'en tirant il faut l'ammonceler tout moüillé & le charger de planches, ſur leſquelles on aura mis de groſſes pierres, afin que toutes les tiges étant preſſées l'une ſur l'autre, elles ſoient entierement pénétrées de l'humidité, & qu'elles roüiſſent également & parfaitement; ou bien ſans qu'il ſoit beſoin de l'amonceler ainſi, on le mettra ſimplement dans une belle eau courante & on l'y laiſſera huit jours, le Lin en ſera plus blanc; on le fait ſécher comme nous l'avons dit du Chanvre. Quand le Lin eſt bien ſec, on le lie en bottes qu'on met dans un endroit à couvert de la pluie, de la roſée & de toute humidité qui y eſt contraire, de même que les rats qui en ſont très-friands. On le bat avec des Maillets & on le laiſſe ainſi juſqu'à ce qu'on veüille le ſerancer; en cet état il faut le mettre en monceaux, faire tous les jours de nouveaux monceaux & les charger de quelque choſe de lourd, pour rompre les fétus qui s'y trouvent, afin que le Lin ſoit plus doux & plus aiſé à filer. On le ſerance & on le file comme le Chanvre.

Le Lin le plus court eſt celui qui donne la plus belle filaſſe; elle doit être molle, douce ſous les doigts & fine comme de la ſoye; au-lieu que celle du Lin long & gros eſt plus rude, tant à filer qu'à toucher.

La vraie maniere d'avoir du Lin choiſi & charmant, c'eſt de trier les brins

qui n'ont point de graines, les plus déliez & les plus blancs ; on le fait tremper dans l'eau courante environ ſept à huit jours ; on le fait ſécher ſans l'entaſſer, car cela le fait noircir, puis on le bat & on le peigne à l'ordinaire.

Lin Sauvage.

Il y a un Lin ſauvage qui reſſemble au Lin cultivé, tant par la tige que par la figure de ſes feüilles & de ſes fleurs, à la difference que celles du Lin ſauvage ſont de couleur d'or : On le réduit en filaſſe qu'on file comme l'autre.

CHAPITRE VIII.

Du Saffran, du Sennevé, du Houblon, de la Navette, du Séſame, du Ris & du Tabac.

JE renferme en un ſeul Chapitre toutes ces Plantes, qui ſervent directement à l'Homme, la plûpart pour ſa nourriture.

Du Saffran.

I. La plante qui produit le *Saffran* eſt une plante bulbeuſe (c'eſt-à-dire qui vient d'oignons & de caïeux) compoſée de pluſieurs feüilles longues, étroites, épaiſſes, douces à manier & cannelées ; d'entre leſquelles il s'éléve vers le commencement de Septembre une tige baſſe, qui ſoutient une fleur bleuë mêlée de rouge & de purpurin, du milieu de laquelle il naît une eſpece de houppe partagée en trois cordons découpez en crête de Cocq, d'une belle couleur rouge & d'une odeur agréable quand elle eſt en ſa vigueur ; on la cueille, on la fait ſécher, & cette houppe eſt le Saffran dont nous nous ſervons parmi les alimens, en Médecine & à beaucoup d'autres uſages : Quelques jours après il en vient un autre ſemblable ſur la même plante ; on la ramaſſe de même que la premiere, pour la faire auſſi ſécher : & ces houpes ſe réduiſent en filamens comme nous voyons le Saffran. La tige & les fleurs de cette plante viennent avant ſes feüilles ; elle eſt en fleurs pendant un mois ; puis des fleurs ſortent les feüilles qui ſont vertes pendant tout l'Hyver ; le Printemps venu elles ſe ſéchent, tombent & diſparoiſſent en Eté : l'oignon de Saffran eſt revêtu de pluſieurs cartilages, jauniſſans comme le Glayeul.

II. *Choix.* Il faut choiſir le Saffran, nouveau, bien ſeché, mollaſſe & doux au toucher, en longs filets de très-belle couleur, rouge & peu chargé de parties jaunes, fort odorant, d'un goût & d'une odeur agréables. D'autres s'attachent à celui qu'ils trouvent fort gras, qui fait du bruit dans la main, qui picotte les yeux quand on l'approche du viſage, qui eſt d'une belle couleur d'or, dont la main reſte teinte, & qui ſe diſſout aiſément quand on le met dans quelque liqueur.

III. *Lieux.* Le Saffran du Levant eſt très-eſtimé ; il en vient auſſi de bon en pluſieurs endroits de France, comme en Gatinois, en Languedoc, vers Thoulouſe, en Provence, vers Orange, à Angoulême & en Normandie. Le

meilleur eſt celui de Boiſne & de Bois-commun en Gâtinois : celui de Normandie paſſe pour le moins bon.

IV. *Uſages.* Le Saffran ſert non ſeulement en médecine, pour les peintures & les teintures, mais auſſi parmi les alimens. Les Eſpagnols, les Portugais, les Provençaux, les Tourangeaux en mettent dans preſque tout ce qu'ils mangent, d'autant qu'on lui attribuë pluſieurs bons effets : on en fait même un plus grand trafic vers les Païs Septentrionaux, principalement en Hollande & dans la Baſſe Allemagne : C'eſt pourquoi les Saffraniéres ſont d'un grand revenu, & on y employe des champs entiers. Ceux qui ne ſont pas à portée, ou qui ne ſont pas dans le goût d'en faire commerce, n'en mettent que dans un petit eſpace de terre, pour leur proviſion ſeulement.

V. *Saffran Bâtard.* Outre le Saffran ordinaire dont nous parlons ici, il y en a une autre eſpece qu'on appelle *Saffran bâtard*, & que les Apotiquaires nomment *Cartame* ou *Crocus Sarracenicus*, & le Peuple *Graine à Perroquets*, parce que ces oyſeaux en aiment fort la graine & s'en nourriſſent. Cette plante a les feüilles longues, rudes, piquantes & chiquetées tout au tour ; ſa tige eſt d'un pied & demi de haut, ſes têtes ſont de la groſſeur d'une olive, hériſſonnées & épineuſes, longuettes & écaillées, avec des feüilles au-deſſous qui s'ouvrent en forme d'étoiles ; ſa graine eſt blanche & anguleuſe, liſſe & dure, un peu plus groſſe qu'un grain d'orge, & elle a au dedans une moelle blanche : Sa racine eſt longue, grêle & fort cheveluë, & ſa fleur eſt ſemblable à celle du Saffran domeſtique. Il n'y a dans le Saffran bâtard que la graine qu'on cherche : Elle ſert en médecine (entr'autres pour purger le phlegme) & aux Plumaciers pour teindre leurs plumes en incarnadin d'Eſpagne, en y mêlant du ſuc de citron ; on en fait auſſi l'écarlate bâtarde. Il a cela de bon qu'il ne demande qu'une terre médiocre & peu de nourriture, il amande & engraiſſe le fond, & il n'y laiſſe aucune racine qui puiſſe pulluler ou l'endommager. Au ſurplus, ceux qui ſeront curieux d'en cultiver, le feront comme nous l'allons dire du Saffran domeſtique.

VI. *Culture du Saffran.* Il vient fort bien dans toutes ſortes de climats : Il ſe plaît dans une terre médiocre, qui ne ſoit pas trop forte ni trop fumée, plûtôt legére que lourde, mais toute-fois bien airée, fort expoſée au Soleil, épierrée avec ſoin, bien labourée & bien meuble : il aime les endroits où on a mis de l'oignon ; mais l'eau, les ſouris & les taupes y font bien du tort.

Comme il vient mieux & plus vîte d'oignon que de ſemence, quand le temps de le planter approche (ce qui ſe fait au mois de May, de Juin ou d'Aouſt) on achette environ un boiſſeau d'oignons de ſaffran, plus ou moins ſuivant ce qu'on en veut planter ; on les laiſſe meurir à l'ombre en monceau pendant une huitaine de jours dans un lieu ſec ; puis lorſqu'il fait beau-temps & que la terre eſt bien labourée & bien meuble, on les plante en droite ligne à environ quatre doigts de diſtance l'un de l'autre, & on leur donne environ trois doigts de terre. Il y en a qui ne le plantent qu'au mois d'Aouſt, & qui y mettent du marc de raiſins au pied. Il rapporte dès la premiere année, à la difference que ceux qui le plantent au mois de May ont pleine récolte, au-lieu que ceux qui attendent juſqu'au mois d'Aouſt n'en ont qu'un eſſai.

Dès qu'il eſt planté, il faut couvrir la terre de feüilles & de branchages pour la défendre de la grande ardeur du Soleil, juſqu'à ce que la Plante ſoit

levée. Elle n'en ſera que plus belle, ſi on a ſoin de l'arroſer pendant les chaleurs : ſur-tout qu'on ſoit aſſidu à la ſarcler pluſieurs fois l'année, pour que les oignons groſſiſſent & fructifient mieux.

Le Saffran a cela de particulier, qu'il produit davantage, quand il a été bien foulé & bien piétiné avant de jetter ſa fleur. Avant qu'elle paroiſſe, on pare la Saffraniére ſur la fin d'Aouſt ; pour cela on ôte toute l'herbe qui paroît ſur la terre, on piétine deſſus, on l'unit comme une aire à battre du bled, & on la recouvre de brouſſailles comme auparavant, afin que le Soleil n'altere point le Saffran ; plus on foule la terre, plus il vient beau. Il faut pourtant bien ſe garder de le faire, quand la terre eſt trop humide, ou quand la fleur paroît ; il faut auſſi avoir ſoin que les beſtiaux, ſur-tout les Cochons, n'en approchent. La terre ainſi parée ſur la fin d'Aouſt, reſte couverte pendant environ un mois, ſur la fin duquel on la nettoïe avec les rateaux, pour faire place au Saffran qui naît & fleurit avec l'Automne.

VII. *Récolte.* Sa fleur commence à paroître vers la fin de Septembre & continuë juſqu'à la fin d'Octobre : mais chaque fleur ne dure pas long-temps, & c'en ſont toûjours de nouvelles qui ſe ſuccedent ; c'eſt pourquoi il faut, ou les couper adroitement, ou les cueillir à meſure qu'elles viennent, toûjours par un beau temps & le matin avant le Soleil ; en les cueillant on les met dans un panier garni d'un linge ou de papier propre, & on les porte chez ſoi pour les éplucher le plûtôt qu'on peut.

Pour cela on les jette ſur une grande table, on les ouvre ſi elles ne le ſont pas, on en tire proprement le Saffran qui y eſt attaché, on le met à part ; il y en a qui y mettent un peu d'huile, pour lui donner du luſtre : enſuite on le fait ſecher dans un tamis ſur de la cendre chaude, ou du moins au Soleil ; car c'eſt le pire, à cauſe qu'il défleurit & deſſéche le Saffran. Il faut avoir ſoin de le remuer de temps en temps : quand il eſt bien ſec on le met dans des boëtes ou dans des ſacs ou autres vaiſſeaux bien fermez, & on le garde dans un lieu ſec juſqu'à ce qu'on veüille s'en défaire ; plus il eſt rouge, plus il eſt beau : On le vend quatorze, quinze, ſeize & dix-huit francs la livre, ſuivant les années.

Il naît, comme nous l'avons déja dit, une deuxiéme houpe de fruits dans le même endroit, d'où l'on a, peu de jours auparavant, cueilli la premiere.

Comme le Saffran refleurit de jour à autre, & que ces fleurs ſe ſuccedent, la récolte en dure un mois entier, & cela fait qu'on a le temps de tout cueillir, quelque étenduë que ſoit la Safraniére ; mais auſſi il ne faut point épargner le nombre des Journaliers pour profiter du temps de la fleur : Elle eſt ſujette à pourir, pour peu qu'on la garde.

Les fleurs & les graines qu'on dépoüille ainſi dans l'Automne ſont remplacées par des feüilles qui durent & verdoyent pendant tout l'Hyver ; elles ſe flétriſſent au Printemps & tombent enfin, parce qu'elles ne peuvent pas réſiſter aux moindres chaleurs de l'Eté.

Saffranière.

On donne ordinairement trois labours par an à la Saffraniére : le premier quand on le plante, ou s'il eſt déja planté au Printemps quand les feüilles tombent : Le ſecond ſur la fin de Juillet, & le troiſiéme au commencement de Septembre

Septembre, quelques jours plus ou moins tard, ſuivant la ſechereſſe de l'année. Il faut toûjours lui donner le dernier labour par un beau temps, & prendre garde de ne pas offenſer les oignons en labourant.

Une Saffraniére ainſi ménagée dure trois ans dans ſa forte vigueur ; elle pourroit continuer à rapporter pendant neuf ans, pourvû qu'on ait bien ſoin de la labourer, de la ſarcler & de l'amander avec du marc de raiſin ; mais il vaut mieux après trois ans de production lever hors de terre les oignons & les Caïeux qu'ils ont produits, pour les planter ailleurs & vendre ce qu'on aura de trop. Si-tôt qu'ils ſont hors de terre, il faut les mettre à l'ombre dans un endroit qui ne ſoit pourtant point humide. Il ne faut jamais les replanter dans l'endroit d'où on les a tirez, parce que la terre eſt uſée à cet égard ; on peut y mettre du grain en la fumant bien.

Il y a des gens qui partagent en quatre ce qu'ils ont de terre à mettre en Saffran ; ils garniſſent les derniers quartiers, des oignons & caïeux qu'ils retirent des premiers ; & comme ils ne fleuriſſent pas tous en même temps, ils ont plus de temps & de commodité pour cueillir le Saffran, qui refleurit d'un côté pendant qu'on le dépoüille de l'autre.

Du Sennevé.

Le Sennevé eſt une petite graine ronde & rouge ou blanche, dont on fait entr'autres la Moutarde, & qui vient ſur une plante de même nom dont il y a deux eſpeces, une ſauvage & l'autre cultivée. La Moutarde ſauvage a les feüilles grêles & la graine fort petite. La cultivée qui vient auſſi-bien dans les Champs que dans les Jardins eſt de deux ſortes ; l'une à les feüilles comme la Rave & les Panais, & la graine rouge qui eſt la Moutarde ordinaire ; & l'autre a les feüilles chiquetées comme la Roquette : la graine blanche eſt moins forte que la rouge.

Le Sennevé ſert non ſeulement à faire de la Moutarde, mais auſſi à pluſieurs autres ſortes d'alimens. Sa graine & l'huile qu'on en tire ſont encore employées en médecine ; & ſi on en met dans du vin doux, on l'empêchera long temps de boüillir.

On doit choiſir le Sennevé, nouveau, bien nourri & d'un goût acre & piquant ; plus il eſt nouveau meilleur il eſt, tant pour manger que pour ſemer ; il eſt pourtant de garde pendant cinq ans. On le caſſe ſous la dent pour voir s'il eſt verd au dedans, car s'il eſt blanc c'eſt une marque qu'il eſt vieux.

On le ſéme en terre graſſe avant l'Hyver ou après, mais la ſemaille du Printemps réuſſit mieux : On doit le mêler avec des cendres & le ſemer à claire-voie, à cauſe que la graine en eſt petite & qu'il multiplie aiſément.

Une choſe particuliere à cette plante, c'eſt qu'il faut la tranſplanter pour qu'elle croiſſe plus haut & plus belle, ce qu'il ne faut faire que pour le Sennevé qu'on veut manger ; car pour celui dont on veut avoir de la graine pour ſemer, il ne le faut point changer de fond. On doit labourer avec ſoin & profondement la terre qui a rapporté du Sennevé, avant que de l'employer à d'autres productions, parce qu'il n'eſt pas aiſé d'en débarraſſer le fond où il a crû.

Moutarde.

La Moutarde dont on ſe ſert communément dans les ſauſſes, n'eſt autre choſe qu'une pâte liquide faite avec des graines de Sennevé pilées & mêlées

ou avec du moût, autrement dit vin doux à demi épaiſſi, comme eſt la Moutarde de Dijon; ou avec un peu de farine & de vinaigre : la derniere eſt plus piquante & excite d'avantage l'appetit que l'autre.

Pour la faire il faut bien nettoyer la graine de Sennevé, la cribler, puis la laver en eau froide, & l'y laiſſer une nuit entiere ; au bout de ce temps on la preſſe avec la main, puis on la pile dans un Mortier neuf ou bien propre, avec du vinaigre fort, & enſuite on le paſſe. D'autres font une Moutarde aſſez agréable de cette maniere : on prend deux onces de graine de Sennevé & demi-once de Canelle, on pile le tout bien fin, & avec du miel ou du vinaigre on en fait une pâte dont on forme de petits pains qu'on fait ſécher au Soleil ou au four ; quand on veut en employer, on les fait diſſoudre dans du vinaigre, du verjus ou autre liqueur. Il y a des gens qui pour ôter à la Moutarde ſa grande acreté, ne font que tremper la graine dans du moût, puis ils la préparent, comme on vient de le dire, & la mettent dans de petits tonneaux.

De la Navette.

La Navette eſt une petite graine ronde & noire, qui vient ſur une plante de même nom. Pluſieurs ont crû que c'étoit la ſemence du Navet, mais c'eſt la ſemence d'une eſpece de Choux, qu'on appelle en Flandre *Colſa*.

On la cultive en pluſieurs lieux comme en Normandie, en Brie, en Flandre, en Hollande, & elle eſt d'un grand commerce ; on en donne la graine à manger aux Linottes, aux Serins & à quelques autres petits oyſeaux, & on en fait une huile que les Bonnetiers conſomment & qui ſert auſſi à brûler. Les Apotiquaires en débitent pareillement.

Cette plante vient de ſemence & vient aiſément. Il ſuffit de donner deux labours à la terre ; on la ſéme enſuite en Mars à Champ uni & à plain Champ comme les bleds, on la herſe pour la couvrir, & on l'abandonne aux ſoins de la nature juſqu'à ce qu'elle ſoit mûre.

Du Séſame.

Le Séſame eſt une plante que les uns qualifient Bled, les autres Légume ; qui a la tige ſemblable à celle du Millet, mais plus haute & plus groſſe ; ſes feüilles ſont rouges, ſes fleurs vertes, ſa racine blanche, ſa graine de même couleur & encloſe dans de petits boutons comme le Pavot.

Le Séſame multiplie & rapporte beaucoup, & on en fait comme de la Navette une huile qui eſt d'un grand débit ; la difference eſt que l'huile de Navette ne ſert preſque point en Médecine, & c'eſt au contraire en quoi eſt tout l'uſage de celle de Séſame : elle ne gêle jamais & elle paſſe pour la plus légere de toutes les huiles ; cependant elle va au fond ſi on la mêle avec du vin ou de l'eau-de-vie. On réduit auſſi le Séſame en farine & il y a des femmes qui en font des gâteaux qu'elles trouvent excellents. Mais il ne faut point faire cas de ce grain pour la nourriture, parce qu'il eſt extrêmement lourd & gâte l'eſtomac comme font toutes choſes huileuſes.

Il faut même avoüer que les bons ménagers ne ſe ſoucient pas d'en ſemer beaucoup ; on aime mieux le faire venir d'Aſie, de la Morée ou d'Italie, que d'en cultiver beaucoup par de-çà, parce qu'il épuiſe très-fort la terre ; cepen-

dant je parle de ſa culture, parce qu'il faut parler de tout, à cauſe de la difference des païs, des terres, des goûts & des profits qui peuvent ſe trouver à cultiver une plante qui n'eſt pas commune dans le Païs.

Le Séſame demande une terre fort noire & humide, quoiqu'il vienne aſſez bien dans des ſables pourvû qu'ils ſoient gras. Il ne multiplie pas moins que le Millet. Il ne faut le ſemer qu'en Eté & par un temps ſec, & qui promet l'être long-temps; car la pluie nuit au Séſame, même après la ſemaille, au contraire des autres plantes dont la pluie avance la germination; au reſte il vient ſans ſoins.

Du Houblon.

Le Houblon eſt une herbe à peu près ſemblable à la Coulevrée, & dont les fleurs & les fruits ſervent à faire de la Bierre. On mange auſſi les ſommitez des tiges du Houblon en ſalade, quand elles ſont encore jeunes & tendres; on les cuit & on les accommode à peu près comme les Aſperges. On en fait encore un Sirop excellent dans les fiévres malignes & peſtilencielles.

Le Houblon eſt auſſi très-propre à faire des treilles; mais la grande conſommation & le grand trafic de cette plante ſe fait dans les Païs où on boit la Bierre, comme en Allemagne, en Angleterre, en Flandre, en Picardie & un peu en Normandie; on y voit des Campagnes entieres d'Houblonnieres qu'on cultive avec ſoin, parce qu'elles ſont d'un grand revenu; & ſi quelque année de Houblon manque, au-lieu de trois ou quatre ſols qu'il valoit la livre, il le faudra quelquefois payer des vingt & trente ſols.

Quelques-uns l'appellent la vigne du Nord, parce que comme en croiſſant il s'entortille autour de tout ce qu'il trouve, arbres, épines ou autres, dans les Païs Septentrionnaux on le fait ſoutenir par de grands échalats ou des perches, à la façon des vignes, hormis qu'il n'eſt pas beſoin de le lier.

Ses feüilles reſſemblent à celles de la Vigne ou de la Coulevrée; elles ont tantôt trois, tantôt cinq inciſures à l'entour, & ſont au reſte inégales & rudes, comme celle de Concombre; les ſarments en ſont longs, rudes, velus & un peu épineux, les fleurs blafardes & en maniere de grappes pendantes, comme des raiſins, au ſortir des petites bourſes où ils ſont fort entaſſez; elles ſont jaunâtres & enferment une petite graine noire & amere.

Le Houblon étoit inconnu aux Anciens. Cependant il eſt d'un grand revenu dans les endroits où on boit de la bierre; il eſt fort ſalutaire & ne demande pas de grands ſoins. Il en vient naturellement le long des ruiſſeaux, autour des haies & des buiſſons: mais il faut prendre garde qu'il y en a deux eſpeces; l'une mâle & l'autre femelle. La femelle n'eſt differente de l'autre à la vûë, qu'en ce qu'elle eſt plus baſſe & moins belle; mais elle ne porte du fruit que rarement, & on ne cultive cette plante en Campagne que pour ſon fruit.

Il faut donc choiſir le mâle, & il n'y a qu'à le planter & ſemer dans une terre un peu graſſe, mais humide & bien labourée; y ficher des perches par-tout quand il commence à lever, empêcher que les beſtiaux n'y aillent, avoir ſoin de le ſarcler, l'arroſer ſi on veut dans les années ſéches en y pratiquant des rigoles ou autrement. Il fleurit en Août & en Septembre; & quand le fruit y eſt bien formé, ce qui arrive peu de temps après la fleur,

on le cueille dans de grands ſacs ou dans de grandes hottes, on le fait bien ſécher au Soleil ou autrement, & on le garde dans des greniers ou dans des granges propres, juſqu'à ce qu'on trouve une occaſion de le vendre à bon compte. On le vend au poids tout emballé, au mille, au cent & à la livre, depuis deux, trois, cinq, juſqu'a vingt, trente & quarante ſols la livre. Il a cela de bon, qu'on peut le garder des huit & dix années ſans qu'il ſe gâte & ſans qu'il s'affoibliſſe conſidérablement ; mais il faut de grands greniers ou autres lieux vaſtes pour le mettre, parce qu'il occupe beaucoup de place.

Une bonne Houblonniére dure huit à dix ans dans ſa force ; il faut l'amander pendant ce temps ſur la fin de l'Hyver, avec du fumier de Cheval ou de Vache. Quand elle commence à s'épuiſer & a ne faire que des productions maigres & rares, on la renouvelle de ſemence. Ceux qui entendent bien le Commerce du Houblon, ont des Houblonnieres de differens âges, afin que les jeunes Plants ſuppléent aux anciens à meſure qu'ils s'affoibliſſent ou qu'ils manquent.

Du Ris.

Le Ris eſt une eſpece de Froment que je n'ai pourtant point mis au nombre des autres Bleds, parce que c'eſt une Plante extraordinaire & étrangere. Le grain de Ris n'eſt blanc que quand il eſt mondé ; il approche de la figure du Froment ordinaire, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus petit ; il vient ſur un tuyau de la hauteur de deux pieds ou environ, plus gros & plus plein de nœuds que celui de nôtre Froment, & ſes feüilles reſſemblent a celles du Poireau : ce tuyau jette ſon épi en forme de rameaux ou bouquets, où l'on trouve le Ris enfermé dans une capſule jaunâtre, rude, cannelée par petites côtes, & terminée par un filet.

On ne cultive point ou preſque point de Ris en France : on nous l'apporte tout ſec de Piedmont, d'Eſpagne & de pluſieurs autres endroits. Nôtre maniere la plus ordinaire eſt de le manger en grains cuits dans de l'eau & du lait, & il eſt d'un grand uſage en Carême : on fait auſſi une eſpece de boüillie avec du Ris battu. Nous le mêlons quelquefois dans la ſoupe. Les Peuples du Nord mangent les Poules & les autres viandes avec du Ris & du Saffran : autrefois on n'oſoit faire une nopce s'il n'y avoit du Ris jaune, c'eſt-à-dire ſaffrané. Les Orientaux employent ce grain par-tout ; il y en a beaucoup parmi eux qui ne vivent que de Ris cuit dans de l'eau ; ils en font du pain, dans lequel ils mêlent du Seigle & du Millet pour le rendre meilleur : ils font auſſi un vin de Ris qui eſt d'un blanc ombré & d'un goût auſſi bon que le vin d'Eſpagne ; il porte aiſément à la tête, & enyvre plus fortement que les autres vins : les Chinois en font leur boiſſon ordinaire.

On doit choiſir le Ris net, blanc, nouveau, aſſez gros, dur & qui s'enfle aiſément quand il a boüilli.

Le Ris ne peut venir que dans une terre humide & baignée d'eau, & néanmoins il lui faut un Climat chaud. Si vous voulez en cultiver, choiſiſſez une terre legere, bien expoſée au Soleil ; maigre ou non, n'importe, pourvû qu'elle ſoit proche d'un ruiſſeau, ou que vous y pratiquiez quelque canal qui vous donne de l'eau ſuffiſamment pour l'inonder comme nous l'allons dire.

Donnez à cette terre trois labours profonds qui la rendent bien meuble & bien unie, quoiqu'un peu en talus, pour faciliter l'écoulement de l'eau quand il en ſera temps. Le dernier labour ſe fera au commencement d'Avril, qui eſt le temps de ſemer le Ris ; vous le laiſſerez tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures, & vous le ſemerez tout humide : auſſi-tôt vous y ferez entrer l'eau du ruiſſeau ou canal, & vous en couvrirez toute la terre enſemencée à la hauteur de deux doigts pendant environ cinq mois entiers : quand vous verrez l'herbe s'y former en épi, comme elle fleurit & graine en peu de temps, vous redoublerez l'eau pour empêcher que le grain ne ſoit mêlé & gâté.

On en fait la récolte au commencement de Septembre, cinq mois après qu'on l'a ſemé : il faut faire écouler l'eau quelques jours avant de le cueillir, pour que le Champ ſéche. De cette maniere vous aurez quantité de Ris, & vous pourrez y en mettre trois années de ſuite ſans laiſſer repoſer la terre ; la derniere récolte n'en ſera pas moins abondante que la premiere, & le Champ n'en ſera que plus gras & plus net de toutes herbes & inſectes : vous pourrez même y ſemer enſuite du Froment ou du Méteil pendant deux ou trois ans de ſuite, & le Bled ne laiſſera pas que d'y venir fort & grenu.

Du Tabac.

Le *Tabac* eſt une Plante ſi uſuelle, que tout le monde la connoît & en prend, ou par le nez, ſoit en feüilles, ſoit rapé, ſoit en poudre, ou en fumée ou en machicatoire. La Nature n'a jamais rien produit dont l'uſage ſe ſoit étendu ſi univerſellement & ſi rapidement, & cette Plante eſt trop à la mode en France, à preſent plus que jamais, pour qu'on ne me pardonne pas la petite digreſſion que je vais faire pour apprendre l'Hiſtoire de ſa découverte à ceux qui ne la ſçavent pas.

Hiſtoire de la découverte du Tabac. Il ne doit ſon merite ou ſa vogue qu'aux Européans : ce n'a été qu'une ſimple production ſauvage d'un petit canton de l'Amerique juſques vers 1560, que les Eſpagnols & nommément Fernandez de Tolede, s'aviſerent d'en envoyer en Eſpagne & en Portugal. M. Nicot Ambaſſadeur de France dans la derniere de ces deux Monarchies, fit mettre dans ſon Jardin un eſſai de cette Plante étrangere, qu'un Gentilhomme Garde des Chartres de Portugal lui avoit donné ; elle y crût & multiplia : un Page de l'Ambaſſadeur en ayant par hazard appliqué le jus & le marc ſur un ulcere malin qu'un de ſes parens avoit au nez, le Tabac opera ſi bien, que ſous les yeux de l'Ambaſſadeur qui en fut averti, & des Medecins du Roi de Portugal qu'il fit auſſi avertir, le *Noli me tangere* (c'eſt le nom de l'ulcere) guérit parfaitement en dix jours : quelque temps après un Cuiſinier du même Ambaſſadeur qui s'étoit coupé le pouce, s'étant rétabli par cinq ou ſix appareils de Tabac ; & vingt jours enſuite le pere d'un autre Page du même Miniſtre s'étant auſſi guéri en dix jours par le Tabac un ulcere qu'il avoit à la jambe depuis deux ans ; le fils d'un Capitaine guéri des écroüelles par le même reméde, tous ces eſſais ſuivis de quelques autres accréditérent le Tabac ſi vîte & ſi bien, qu'on ne parloit plus que de l'herbe de l'Ambaſſadeur ; c'eſt de là qu'elle a pris les trois principaux noms qu'elle a encore ; *Tabac* de Tabaco, nom du Païs où on l'a d'abord priſe ; *Nicotiane*,

du nom de l'Ambaſſadeur qui l'a fait connoître ; & *Petun*, parce que les Naturels de l'Amerique l'appelloient ainſi. Le merite & la Plante du Tabac furent bien-tôt connus de toute l'Europe ; & à l'envie de l'Ambaſſadeur, *le Grand Prieur* à qui il en avoit preſenté à ſon arrivée dans Liſbonne, *la Reine* Caterine de Médicis à qui il en envoya en France, le Cardinal *de Sainte-Croix* Nonce en Portugal, & Nicolas *Tournabon* Legat en France qui en eurent auſſi des premiers, firent appeller le Tabac chacun de leur nom, herbe *au Grand Prieur*, herbe *à la Reine*, herbe *de Sainte-Croix*, & de *Tournabon*. Les Sçavans même trouverent dogmatiquement que le mot Ameriquain de *Petun*, qu'ils latiniſerent en *Petum*, venoit d'un mot grec qui ſignifie *étendre*, parce que les feüilles du Tabac s'étendent beaucoup.

Le Pour & le Contre du Tabac. Il a pourtant eu des Antagoniſtes auſſi-bien que des Panégyriſtes.

On nous dit d'un côté, que *c'eſt le plus riche tréſor qui ſoit venu du Païs de l'or ; qu'il réünit en ſoi ce que les autres Plantes n'ont que ſéparé ; que la Nature en ayant fait un miracle, elle ne devoit pas le cacher pendant ſix mille ans à la plus belle partie du monde ; qu'elle fut injuſte de le releguer ſi long-temps parmi les Sauvages & les Barbares, & d'être moins indulgente pour nous que pour eux, & qu'enfin le Tabac marque ſi bien ſa puiſſance, qu'étant réduit en poudre & en fumée, il garde encore tout ſon prix & ſa force.*

On nous crie au contraire, pour le Parti ennemi du Tabac, que *ſi on le prend par le nez on ſe gâte l'odorat & la memoire ; & que pris par la bouche, il dérange le cerveau & noircit le crâne : qu'Amurat quatriéme Empereur des Turcs, le Grand Duc de Moſcovie & le Roi de Perſe en défendirent l'uſage à leurs Sujets ſous peine de la vie, ou du moins d'avoir le nez coupé ; qu'un ſçavant Roi d'Angleterre* (Jacques Stuart) *& un des plus fameux Medecins du Siecle preſent* (M. Fagon) *ont écrit contre l'uſage du Tabac.* La chaleur des Partis a été juſqu'au point de diſputer à M. Nicot la gloire de l'avoir donné à la France ; pour cela on a écrit qu'il étoit originaire d'Europe, & qu'avant la découverte du nouveau Monde, on en trouva diverſes Plantes dans les Ardennes : pour le rendre au contraire à l'Amerique, reſpectueuſement & ſans démentir ce qu'on dit des Ardennes, on a oſé écrire que les vents en avoient pû apporter la ſemence d'Amerique en Europe, & juſtement dans les Ardennes. Mais ce qu'il y a de plus certain, eſt que le Tabac a toûjours été appellé, & le ſera apparemment toûjours, *Nicotiane*, & qu'il eſt en vogue plus que jamais ; c'eſt pourquoi je parlerai de la figure de cette Plante avant que d'en enſeigner la culture, pour que ceux qui ne le connoiſſent que dans leur Tabatiere ou en corde, en ſoient mieux inſtruits.

Eſpeces. Il y a trois ſortes de Tabac ; le mâle, la femelle ou le moïen, & le petit ; mais il n'y a d'autre difference que celle du volume & de la force de la Plante.

Deſcription. Elle croît non ſeulement aux Indes, mais encore dans toute l'Europe. Elle a la tige fort droite, groſſe, veluë & viſqueuſe ; les feüilles larges & longues, vertes, tirant ſur le jaune, de bonne odeur, d'un goût âcre, un peu veluës, douces, viſqueuſes & chargées de filamens qui ſont les côtes du Tabac. Les feüilles ſont beaucoup plus grandes & en plus grand nombre au bas de la tige qu'au haut ; & plus elle monte, plus elles deviennent

etites & moins frequentes. La Plante eſt toute en feüilles & aſſez baſſe, vant de monter en tige ; mais en s'élevant elle jette beaucoup de feüilles ; : des nœuds qu'elle forme de demi-pied en demi-pied, ſortent des bran- hes dont il y en a qui viennent auſſi longües que le bras. Elle croît à la auteur de quatre ou cinq pieds, & juſqu'à quatre & cinq coudées lorſqu'elle t ſemée en terre graſſe & chaude, & qu'on la cultive avec ſoins. Au haut e ſes branches naît ſa fleur qui eſt preſque ſemblable à celle de la Nielle es Jardins, de couleur blanchâtre & incarnadine, en forme de clochette, ui ſort d'une coſſe ou capſule ſemblable à un petit gibelet ; ſi-tôt que ſa eur eſt paſſée, cette capſule s'arrondit & s'emplit de graines fort menuës, oires quand elles ſont mûres, & vertes quand elles ne le ſont pas encore.

Dans les Climats chauds, le Tabac porte feüilles, fleurs & graines en mê- e temps, pendant neuf ou dix mois de l'année ; il jette fort par le pied : ſe renouvelle par quantité de jettons & de boutures : ſes racines ne ſont ourtant qu'un petit amas de filets fort déliez, mêlez de quelques-uns un eu plus gros, mais fort courts pour la hauteur de la Plante : ſes feüilles & s racines rendent un jus gluant & reſineux, tirant ſur le jaune, dont l'odeur t approchante de la reſine & non deſagreable, & la ſaveur aiguë & âcre ; qui prouve que le Tabac eſt ſec & chaud.

Culture. Il demande une terre graſſe & humide, bien expoſée au Midi, ien labourée & amandée par beaucoup de fumier bien conſommé. Le abac vient infiniment mieux dans une terre un peu ſpacieuſe, ſur-tout quand y a un mur qui lui renvoye la chaleur du Midi & qui le garantit des ents dont celui de Biſe eſt le plus à craindre pour une Plante qui a ſi peu racines pour ſa hauteur. On doit l'arroſer quand le temps ſe porte au c ; & comme elle craint fort le froid, il faut l'en garantir l'Hyver par s nattes, des paillaſſons ou autrement ; du moins ce ſont les précautions ue prennent ceux qui cultivent curieuſement dans leurs Jardins cette Plante xotique ; mais on n'y fait pas ces façons en plein-Champ, & l'experience prend qu'elle ne demande pas tant de ménagement.

Le temps de le ſemer en ce Païs, eſt au commencement d'Avril ; les diens & les Eſpagnols le ſement en Automne, ou en Août auplûtôt.

Pour cela, faites un trou en terre avec le doigt & de ſa longueur ; jettez- dix ou douze grains de Tabac, & recouvrez le trou ; ils ſont ſi menus ue la terre les étoufferoit s'il n'y en avoit que trois ou quatre : s'il fait c, arroſez-le legérement au bout de quinze jours. On peut le ſemer à main en mêlant la graine avec de la terre & un peu de cendres : il eſt ng-temps à lever ; auſſi-tôt qu'il le ſera, il faut le couvrir la nuit pour défendre du froid, & continuer ainſi juſqu'à ce que l'herbe ait quelque rce, afin qu'elle ſoit toûjours verte & belle.

Quand elle ſera bien levée & forte, comme il y aura autant de tiges que e grains reſſuſcitez, & que leurs racines ſont mêlées les unes parmi les utres, ce qui fait qu'elles s'étoufferoient dans la ſuite ſi on ne les ſéparoit ; faut, avec un grand coûteau, faire un cerne en terre à l'entour de cette ouffe de Plantes, l'enlever en motte & la jetter dans un baquet plein 'eau, afin que la terre s'en ſéparant, les petites tiges reſtent ſeules au- eſſus de l'eau ; vous les prendrez doucement l'une après l'autre ſans rien

rompre, vous les envelopperez ſéparément dans de la terre mere, que vous prendrez de la motte ou du trou où elles ſont nées, & vous les tranſplanterez à trois pieds du mur, & à quatre pieds l'une de l'autre. Si la terre où vous les mettrez n'étoit pas ſi bonne que l'autre, il faudra la rendre ſemblable par les amandemens, & ſecourir les tiges tranſplantées par de frequens arroſemens, juſqu'à ce qu'il ſoit temps de les cüeillir après qu'elles auront fleuri & grainé.

On ne cultive guere le Tabac que pour avoir ſes feüilles. On choiſit les belles & les médiocres; on les enfile enſemble, & on les pend à l'ombre à quelque plancher pour les faire ſecher & les garder; il ne faut jamais les faire ſecher au Soleil, au vent ni au feu. On en conſerve proprement la graine juſqu'au mois d'Avril ſuivant, qu'il faudra la ſemer; car le Tabac n'eſt point une Plante vivace, elle meurt tous les ans, après qu'elle a donné ſa production & ſa graine.

Dans les Indes, on prépare un quarré de terre bien expoſé au Soleil, & on y plante la ſemence de Tabac: on arroſe tous les jours ce quarré, on le couvre pendant l'ardeur du Soleil, ſoit de feüilles, paillaſſons ou branchages, & on le découvre pendant la nuit afin que la roſée l'humecte. Quand il ne fait point de Soleil & qu'il ne pleut pas, on l'arroſe tout de même. Cette ſemence étant levée hors de terre, elle forme une petite tige comme la laituë; on la tranſplante de même que cette Plante potagere, & on met les Plantes de Tabac à trois pieds l'un de l'autre: on n'y doit point ſouffrir de Plantes étrangeres. Lorſque les feüilles ſont devenus grandes & qu'elles ſe caſſent quand on y touche, c'eſt une marque que le Tabac eſt mûr: alors il faut le couper & le laiſſer deux ou trois heures au Soleil, puis amaſſer toutes les Plantes deux à deux pour les pendre à des perches, juſqu'à cinq étages les unes ſur les autres, dans des loges qui ſont ſeulement couvertes, de peur que le Tabac ne ſoit moüillé; mais ouvertes de toutes parts, afin que l'air y puiſſe mieux entrer, & de crainte que le Tabac ne s'échauffe & ne pouriſſe.

Avant le levé du Soleil on dépend ces perches, afin de tenir les feüilles du Tabac ſouples, qu'elles ne caſſent pas & ne deviennent point en poudre, & on en tire toutes les jambes. Quand il eſt ſec, on met toutes les feüilles enſemble en paquet; avant que de le corder, on les laiſſe tremper dans l'eau de la Mer, & on les tord après qu'elles y ont trempé.

Au reſte, il eſt défendu en France d'y en cultiver; c'eſt pourquoi je n'en parlerai point davantage, d'autant que le reſte n'a rien d'eſſentiel & que tout le monde ne faſſe aiſément, quoique chacun le faſſe à ſa mode.

CHAPITRE

CHAPITRE IX.

Du Paſtel & de la Voüede, de la Gaude, de la Garance & du Chardon de Bonnetier.

LES quatre premieres de ces cinq Plantes ſont neceſſaires aux Teinturiers pour teindre leurs étoffes, & elles ſont de grand profit ; la derniere ſert aux Drapiers Drapans, & aux Bonnetiers.

Du Paſtel.

I. Le Paſtel, qu'on nomme autrement *Gueſde*, eſt une herbe qui vient de graine qu'on ſeme tous les ans, & qu'on cultive à cauſe de ſes feüilles dont on fait trois, quatre, & en quelques endroits juſqu'à ſept récoltes par an. Etans apprêtées, elles ſont d'un grand uſage dans les teintures, pour préparer les étoffes à recevoir toutes les autres couleurs & en augmenter le luſtre & la durée : elles leur donnent d'abord la teinture bleuë ; mais une forte couleur de Paſtel eſt quaſi noire, & c'eſt la baſe de tant de ſortes de couleurs, que les Teinturiers ont une certaine échelle ou nombre d'étages avec laquelle ils comptent la clarté & la profondeur de cette couleur. On donne auſſi le nom d'*Inde* à la couleur qui ſert aux Peintres, qui ſe fait de l'écume du Paſtel, que les Teinturiers tirent. Les anciens Bretons ſe peignoient le viſage de Paſtel, pour être plus terribles en guerre.

Deſcription. Le Paſtel a les feüilles preſque ſemblables au Plantain. Le meilleur a la feüille unie & ſans poil, & c'eſt le veritable Paſtel : le mauvais, qu'on appelle Paſtel bâtard, *Paſtel-bourg* ou *Bourdaigne*, a la feüille veluë ; le petit Paſtel eſt celui de la quatriéme ou cinquiéme récolte, & quand on en fait davantage, le Paſtel de la derniere récolte s'appelle *Marouchin*. Le plus vieux Paſtel eſt le meilleur ; pluſieurs le confondent avec le Paſtel d'Inde qui eſt l'Indigo ; mais le dernier eſt d'une valeur & d'une vertu bien ſupérieure. Il eſt pourtant de même nature que nôtre Paſtel, avec cette difference que celui-ci eſt toute la ſubſtance de l'herbe, au-lieu que l'Indigo n'en eſt que le jus ou la lie faineuſe ſéchée au Soleil, qu'on forme en tablettes ou en boules. On cultive beaucoup de Paſtel dans tout le Languedoc, & il y eſt d'un grand produit.

Culture. Il vient de graine & on le ſéme tous les ans. On le plante plûtôt dans les terres fortes, ſubſtancielles & plaines de ſels que dans celles qui ſont legéres ou ſablonneuſes : On le ſéme au mois de Mars ; & pour le faire multiplier en abondance, il n'y auroit qu'à le mettre dans une terre qui auroit été en repos trois ou quatre ans ; les terres Novales, celles où l'on auroit ſemé du Teſſle, qu'on auroit laiſſé deux ans en Pré, y ſont merveille.

Mais ſi la terre n'eſt pas telle, il faut toûjours choiſir la meilleure qu'on aura, lui donner au moins deux labours, & la bien amander avant que de la ſemer.

Les terres graſſes produiſent beaucoup plus de Paſtel ; mais celui qui vient

dans les médiocres, qui ne ſont ni trop légeres ni trop graſſes, a plus de force & de couleur. On ne doit point ſemer de graine de Paſtel qu'on ne ſoit ſûr de quelle plante elle vient ; car les graines du bon & du mauvais Paſtel ſe reſſemblent, mais non pas la feüille.

Auſſi-tôt que le Paſtel eſt ſemé, on le herſe de tous ſens, afin qu'il ſoit bien couvert ; on le laiſſe ainſi germer & pouſſer ſes feüilles juſqu'à la hauteur de deux ou trois doigts ; ce qui arrive environ vers le huitiéme d'Avril dans les Païs chauds, & plus tard dans les climats temperez : alors on béche la terre autour des plantes du Paſtel ſans les offencer en aucune partie.

Récolte & façons du Paſtel. Peu de temps après on cueille les feüilles à meſure qu'elles meuriſſent, c'eſt-à-dire qu'elles commencent à prendre couleur, non au milieu, mais par les bords ; elles meuriroient trop, & on feroit une petite récolte ſi on attendoit davantage : on les porte à l'ombre, pour qu'elles ſe flétriſſent ; puis on bêche de nouveau le champ, ſans bleſſer la tige ni les racines du Paſtel qui reſte en terre ; on recommance ce labour autant de fois qu'on en tire les feüilles, en quoi conſiſte tout le fruit de cetteculture.

On fait par an quatre à cinq récoltes du Paſtel en France, & ſept dans les climats qui ſont plus chauds. Pour le bien cueillir, on prend chaque plante ſéparément avec la main, on en arrache les feüilles juſques à la racine de la tige, puis on les porte flétrir à l'ombre, parce que le Soleil les gâte. Il eſt pourtant néceſſaire de les faire flétrir avant que de les broyer, afin que leur maturité ſoit parfaite, & qu'elles ayent le temps de ſe décharger d'une certaine humidité qu'elles ont, & qui nuiroit à la bonté du Paſtel.

La premiere récolte eſt toûjours plus abondante que la ſeconde, celle-ci plus que la troiſiéme, & ainſi de ſuite : Le contraire arrive pourtant ſouvent, ſelon que les pluies y cauſent du dérangement ; car c'eſt dans les ſaiſons les plus chaudes ou les plus tempérées que cette plante fructifie mieux.

Après que les feüilles du Paſtel ſont bien flétries, on les broye ſous une meule de pierre poſée ſur ſon cercle, & qu'un Cheval tourne ſur une grande pierre qui eſt pareillement ronde, plus large que la meule, creuſée & rebordée dans tout ſon tour, pour que la meule puiſſe faire le tour au-deſſus, & que l'eau qui ſortira des feüilles broyées puiſſe s'écouler ; les huiliers ſe ſervent communément d'une pareille machine pour écacher les noix, & en tirer la premiere huile.

Lorſque les feüilles de Paſtel ſont toutes aplaties ſous la meule, on fait arrêter le Cheval, on en retourne le Paſtel, de maniere que le ſuc qui en eſt exprimé coule dans la partie la plus baſſe de la pierre ; on en ôte ce ſuc, on nettoïe l'endroit, puis on remet les feüilles ſous la meule le deſſus deſſous, pour les preſſer encore ; enſuite on les met en pile pendant huit ou dix jours pour qu'elles s'égoutent. Après ce temps, ou ſelon d'autres au ſortir du preſſoir, on met cette eſpece de pâte en pelottes d'environ une livre & demie chacune, ce qu'on appelle *Paſtel en Cocs* ou *Cocagnes*, c'eſt-à-dire en boules.

On les fait ſécher à l'ombre ſur des claies qu'on met ordinairement exprès ſur chaque Moulin ; enſuite on les met au magaſin juſqu'au mois de Janvier, Fevrier & Mars, qui eſt le temps qu'on a coûtume de les mettre en poudre. On ſe ſert pour cela de maſſes de bois avec leſquelles on bat les Cocs de Paſtel, après les avoir peſé pour en ſçavoir mieux le compte : Enſuite on le met

tremper dans de l'eau, la plus croupie qu'on puiſſe avoir, pourvû qu'elle ne ſoit point ſale, puante ni graſſe : Quand le Paſtel eſt bien moüillé & bien mêlé dans l'eau pour qu'il en ſoit également pénetré, on l'y laiſſe tremper pendant quatre mois, pendant leſquels on l'y remuë de temps en temps, trente-ſix à quarante fois, afin qu'il ne s'échauffe point, & qu'il ſoit par tout également pénetré de ſon eau. Après cela on l'embale, & il eſt en état d'être débité & porté par tout. Le plus vieux Paſtel eſt toûjours le meilleur ; on croît pourtant qu'il ne doit pas paſſer dix ans.

D'autres font un peu plus de façons pour l'aprêter ; après l'avoir mis en Cocs, ils les font ſecher au Soleil, & au four ſi le temps eſt pluvieux, puis on les porte au grenier juqu'a la ſaint Martin, qu'on les preſſe dans la meule pour la derniere fois, & les réduite en poudre. Elles ont encore aſſez d'humidité pour fermenter & s'échauffer ſenſiblement ; c'eſt pourquoi en les tournant on les arroſe d'eau juſqu'à ce qu'elles en ſoient ſuffiſamment imbibées ; car le trop d'eau noïe le Paſtel, & s'il en a trop peu il s'échauffe & ſe gâte. Cela fait, on l'empile par tas plûtôt longs que hauts : On le viſite tous les jours, & on le remuë de jour à autre, juſqu'à ce qu'il ne fermente que médiocrement. On ſe contente alors de le remuer de quatre jours en quatre jours, ou de ſix en ſix, juſqu'à ce qu'il ne fermente plus : ſans ces ſoins le Paſtel s'échaufferoit trop & ſe cuiroit de maniere qu'il ne vaudroit rien. Quand il eſt ainſi préparé, on le porte dans un lieu frais & bien pavé, & on l'y laiſſe juſqu'à ce qu'on le vende. Plus il reſte en monceaux, plus il s'affine. Vers Toulouſe on ne réduit pas le Paſtel en poudre, on le cueille dans de grands vaiſſeaux, on le porte au preſſoir, pour en ôter tout le ſuc & l'humidité ; puis avec le marc on fait de petites paſtilles, qu'on fait ſecher en Eté à la grande chaleur du Soleil, & on les vend ainſi.

Tant que le Paſtel eſt en terre, il faut avoir ſoin de le bien ſarcler ; autrement il dégénere en *Bourdaigne* qui eſt le Paſtel bâtard, qu'il faut auſſi arracher lorſqu'il y en a, parce qu'il affame le bon & que ſes feüilles ſe chargent de terre qui nuit à la bonté du Paſtel. Il ne faut point cueillir le Paſtel lorſqu'il eſt moüillé de roſée, ni mêler aucunes feüilles étrangeres, parce qu'il n'y a rien qui le gâte davantage, & qui en terniſſe plus la couleur.

Le Paſtel amaigrit la terre : c'eſt pourquoi après qu'il eſt dépoüillé, il faut la laiſſer repoſer un an avant que d'y en ſemer d'autre.

Pour avoir de la graine de Paſtel, on en laiſſe la quatre ou cinquiéme partie d'un arpent ſans y toûcher après la récolte du mois de Septembre ; puis au mois de May ou de Juin ſuivant, on coupe les tiges du Paſtel où eſt la graine, on les porte ſecher au Soleil, puis on les bat, après quoi on ouvre cette graine & on la porte au grenier pour la conſerver & la ſemer en ſaiſon. Le Paſtel a auſſi quelques vertus médicinales.

De la Voüede.

II. La Voüede eſt une eſpece de petit paſtel, qui vient particulierement en Normandie. On la cultive comme le vrai Paſtel auquel elle reſſemble : La difference n'eſt qu'en ce que la Voüede eſt plus foible & rapporte moins ; apparamment, parce qu'elle n'eſt pas dans un climat auſſi chaud, par exemple,

que le Languedoc, ou parce qu'elle eſt d'une autre nature : c'eſt pourquoi la récolte en eſt bien moins abondante. Pour préparer la Voüede, il faut la moüiller bien moins que le Paſtel.

De la Gaude.

III. La Gaude eſt une plante qui porte une fleur vineuſe en forme de grand œillet ſimple : Elle ſert aux Teinturiers pour teindre en jaune. Les Céladons, verd de Pome, verd de Mer, verd naiſſant & verd gai, doivent être alunez, & enſuite gaudez, c'eſt-à-dire trempez dans de l'alun & teints avec la gaude, puis paſſez ſur la cuve d'Inde. Les bleus teints en Indigo doivent être auſſi gaudez & deviennent verds. La Gaude la plus menuë & rouſſette eſt la meilleure. On en cultive preſque par tout, elle vient même naturellement dans la plûpart des Provinces de France.

Elle ſe plaît dans les terres legéres & bien labourées. On la ſéme aux mois de Mars & de Septembre, & au bout de cinq ou ſix mois elle eſt en état d'être cueillie. Il faut ſeulement avoir ſoin de la ſarcler quand elle léve. Il faut la cueillir dans ſon vrai point de maturité ; car ſi on le fait trop tôt, la graine ſe ride, s'altere & ne vaut rien pour ſemer ; ſi au contraire on attend trop tard à l'arracher, la graine ſéche & tombe. Cela eſt pourtant moins à craindre que le trop peu de maturité. On n'arrache & ne cueille point la Gaude, on la coupe rez-de-terre. Dans les Païs chauds, la graine en eſt ſouvent aſſez ſéche lorſqu'on la recueille ; mais dans les climats temperez il faut la faire ſécher ſoigneuſement, & prendre garde qu'elle ne ſe moüille après qu'on la cueillie.

De la Garance.

IV. La Garance eſt une plante qu'on ne cultive que pour ſa racine, à la difference des plantes ci-deſſus, dont on ne met que les feüilles en uſage. La Garence teint en rouge, & il faut donner un pied de Garence a la plûpart des étoffes du bon teint. Le noir doit être *garencé*, c'eſt-à dire teint avec de la Garence, parce qu'il eſt meilleur, plus beau & plus ſain.

La Racine de la Garence eſt menuë, longue & rouge, les tiges qui en naiſſent ſont longues, rudes, quarrées & ſemblables au Graterot, quoique plus rudes & plus grandes ; ſes feüilles ſont arrengées à l'entour des tiges, nœud par nœud, & par certains intervales, en Croix de Bourgogne & en manieres d'Etoiles. La graine en eſt ronde, verte d'abord, enſuite elle devient rouge, & enfin noire quand elle eſt mûre.

Cette plante quoique d'un bon produit naît aſſez aiſément : il en vient même naturellement en France, en Hollande, en Flandres, & ſur tout auprès de l'Iſle d'où vient la meilleure.

La Garence ſe plaît dans les terres un peu humides, comme Marais deſſechez, ou autres fonds, plûtôt gras & humectez que ſecs & legers. Il n'y faut pourtant pas d'eau croupiſſante ni ſéjournante, parce qu'elle pourriroit la racine qui fait le prix de la Garence. Si on n'a pour ſemer cette plante que des terres fortes-argilleuſes ou de fortes-ſablonneuſes, elle réuſſit mieux dans les dernieres que dans les fortes-argilleuſes.

Quand la terre deſtinée en garence a été labourée par trois ou quatre fois, on l'enſemence au mois de Mars. Il faut autant de graine pour un arpent de

Garence, que pour un arpent de Chanvre. La Garence vient bien ſur les Coteaux où il y a de bonnes terres & quelque chûte d'eau, parce qu'elle aime l'humidité ; on en amende bien la terre & on la laboure à la charuë ou à la houë : on la herſe immédiatement après la ſemaille & on a ſoin de la bien ſarcler, principalement un peu après que la Garence eſt levée, & de temps à autre pendant les dix-huit mois que cette plante eſt enterrée ; on ne la ſarcle qu'à la main de peur d'endommager les racines. Au mois de Septembre, environ ſix mois après la ſemaille, on en cueille la graine ſeulement, & on en coupe toute la fane rez-terre ; puis pour faire groſſir les racines qui en font tout le profit, on couvre chaque pied d'environ deux bons doigts de terre, afin que la gelée n'y faſſe point de tort, & qu'elles ayent plus de ſubſtance & de ſels. L'année ſuivante au commencement de Septembre, on en cueille la graine & on coupe toute l'herbe ; & vers la ſaint Martin ſuivante environ dix huit mois après qu'on la ſemée, on arrache les plus groſſes racines & les autres enſuite, au bout de deux ans plus ou moins tard, à meſures qu'elles groſſiſſent ou qu'on les juge être de bon débit. En Italie ils les laiſſent juſqu'à dès ſix, huit & dix années en terre, afin qu'elles ayent plus de volume & de force ; & pour cela ils en cultivent des Campagnes entieres, partagées en differentes portions & d'âges differentes ; c'eſt à-dire ſemées en differens temps. Comme on n'en ôte des racines qu'en une ſeule ſaiſon de l'année, une Garenciere (c'eſt ainſi qu'on appelle un Champ en garence) dure huit ou dix ans, tant à cauſe des petits pieds, de ſemaille qui groſſiſſent petit à petit, qu'à cauſe des nouvelles productions que les racines, les chevelures & les graines qui tombent forment ſucceſſivement.

Lorſque les racines ſont arrachées, on les ratiſſe & on les met ſecher au Soleil, puis au four, ou ſelon d'autres à l'ombre ſeulement quand le climat eſt trop chaud : Enſuite on les met ſous une meule, pour les moudre & les réduire en poudre, qu'on enferme dans des ſacs bien clos, pour qu'elle ne s'évente point.

Il faut choiſir la racine de Garence la plus jaune, groſſe & cheveluë, tirant ſur le vrai oranger de Provence, fort amere au goût, la moins ſéche & la moins aride ; ce qui ſe connoît quand à la cuiſſon elle devient aiſément rouge & ſucculente.

Il faut ſur-tout garentir les Garencieres des inſultes des beſtiaux.

La marque la plus apparente de la maturité de la Garence, eſt quand aux approches de l'Automne, on voit que ſon feüillage jaunit & prend ſa couleur naturelle.

La pluſpart de ceux qui ſe mêlent de gouverner de la Garence & qui veulent en tirer plus de profit, ne ſe contentent pas d'en cueillir la graine durant cinq ou ſix ans, & d'en recouvrir de terre les racines & le pied ; ils font ce ménage juſqu'à dix ou douze ans ; parce que plus les racines reſtent en terre, plus on retire de garence, qui eſt plus fine, plus forte & meilleure que ſi on les arrachoit plûtôt. C'eſt ordinairement au mois de Septembre, qu'ils arrachent les racines de la Garence, qui ont été couvertes de terre ; enſuite on les aprête comme on vient de le dire ; & lorſqu'elles ont été mouluës la premiere fois, on crible la poudre des écorces qui eſt la plus fine & la meilleure : puis on fait moudre ces racines pour la ſeconde fois ; la poudre en eſt un peu groſſiere,

mais elle ſert pour être mêlée avec les racines de dix-huit mois qui ne donnent pas une poudre ſi eſtimée que la premiere.

On prétend qu'un demi-arpent de Garence en bonne terre bien cultivée à propos, peut donner cent écus & plus de revenu au bout de la ſixiéme année qu'on arrachera les racines de cette Plante, y compris la graine qu'on en tire tous les ans.

Quand la Garanciere eſt vuide & qu'il n'y a plus de racines, on cherche un autre morceau de terre pour en faire une nouvelle en cette maniere.

On ramaſſe toutes les petites racines de la vieille Garence; après avoir bien préparé & bien fumé le Champ qu'on leur deſtine, on les y tranſplante comme des Poireaux: on peut la renouveller de ſemence; mais on avance bien plus à le faire par Plants enracinez.

Pour renouveller une Garenciere, les bons ménagers n'attendent pas que celles qu'ils ont ſoient épuiſées; ils en dreſſent d'autres deux ou trois ans auparavant, afin de n'en pas manquer pour le débit: la terre dont on a tiré les racines de Garence, n'eſt plus propre pour la même Plante, mais bien pour le Froment; il y croît en abondance, d'autant que les petites racines qui reſtent de la Garence, ſervent d'engrais à la terre.

Le Billons de Garence ſont ſouvent falſifiez par les Etrangers, qui mêlent de la terre rougeâtre avec quelque pouſſiere de Garence. Il y en a de deux ſortes; la *Garence de Pipe* qui eſt la plus groſſiere; & la *Garence en Bale*, qu'on appelle autrement *Garence de Crap* qui teint en nouvelle écarlatte exquiſe. Il y a auſſi une Garence ſauvage qui croît d'elle-même, & que quelques-uns appellent la petite Garence ou *Alyſſum*.

Du Chardon à Bonnetiers.

V. Les *Chardons à Foulons* ou *à Bonnetiers* ſont ſi neceſſaires aux Bonnetiers & aux Drapiers drapans, pour carder & parer leurs Marchandiſes, qu'on trouve un bon profit à en cultiver à la Campagne, quand on eſt à portée d'en avoir le débit. Ils aiment la terre legere & pleine de ſels, quoiqu'un terrain gras en produiſe davantage; mais ils ne croîtroient qu'imparfaitement dans les terres pierreuſes & ſablonneuſes.

On les ſeme ſur la fin du mois Mars ou au commencement d'Avril dans une terre labourée deux ou trois fois; & on les ſeme à claire-voie, parce que lorſqu'ils ſont ſemez trop dru, ils ne produiſent rien qui vaille; on recouvre auſſi-tôt la ſemence avec la herſe & le rateau.

Si avant l'Hyver on avoit labouré la terre avec la hoüe ou la bêche, & ſi on l'avoit bien amandé, les Chardons n'y croîtroient que plus beaux & en plus grande abondance. On les ſarcle un peu après qu'ils ſont levez de terre, c'eſt-à-dire au commencement de May; & en Juin ou Juillet, on leur donne un leger labour ſi on le juge à propos: s'ils ſont trop drus quand ils ſortent de terre ou quand ils levent, on arrache les plus foibles, afin que les autres viennent plus vîte, plus forts & plus beaux.

On en fait la premiere récolte à la fin de Septembre, vers la ſaint Michel: on arrache ſeulement les tiges dont les têtes ont fleuri cette premiere année, & on laiſſe les autres pour les cueillir l'année ſuivante lorſqu'elles ſeront

en fleur. On peut transplanter, si on veut, les Plantes qu'on étête ; pour cela on les leve de terre avec la bêche ; on en arrache les têtes & les tiges qui les portent, puis on en replante la racine dans une terre meuble & bien préparée, dans des trous distans d'un pied & demi l'un de l'autre ; cette racine ressemble à celle d'un Raifort ; il faut presser la terre tout autour, lorsqu'on la plante ; quand le germe commence a piquer, on les laboure en Mars, Avril ou May.

Lorsque ces Chardons ont poussé leurs têtes, on coupe celles qui sont quarrées & inutiles, afin que celles qui restent & qui sont de service, profitent mieux.

Les Chardons à Bonnetiers commencent à fleurir par le haut de la tête, & la chute de leurs fleurs marque le temps de leur récolte ; on les coupe le soir ou le matin à un demi-pied de longueur, puis on les met dix ou douze en paquets qu'on pend à l'ombre, séparez les uns des autres ; ou bien on les expose au vent & jamais au Soleil, ni en un lieu humide, ni près de quelques grains, parce qu'ils sont sujets à la vermine qui ronge souvent la tige du Chardon & la sépare d'avec la tête ; c'est pourquoi on les étend assez souvent sur des perches, sous des hangards ou autre lieu couvert, sans les metttre l'un sur l'autre : lorsqu'ils ont été ainsi exposez durant quelques jours, on choisit ceux qui sont propres à carder des bonnets, ce sont les plus estimez ; on n'employe les autres que pour les draps.

Les Laboureurs qui ont l'usage de cette culture, choisissent la semence de Chardon, la mettent toûjours dans une bonne terre bien préparée & bien fumée ; & si le Plant léve trop dru, ils se contentent de le sarcler ; & après avoir recueilli ceux qui fleurissent la premiere année, ils laissent croître les autres pour en faire la récolte l'année suivante, lorsqu'ils sont en fleurs ; ensuite ils les exposent sur le midi au Soleil, pour achever de les perfectionner ; ils les tournent deux ou trois fois, puis les attachent en bottes deux à deux, les mettent sur une perche en un lieu sec où le vent pénétre, & les laissent là jusqu'à ce qu'ils les choisissent pour les vendre.

Quelques-uns, après avoir cueilli ces Chardons, les mettent sur des claies faites exprès ; ils les y fichent la tête en-haut, afin que les piquants ne se gâtent point ; & lorsqu'ils veulent les porter ou les envoyer vendre, ils les attachent en bottes de deux coudées de longueur & d'une en rond autour d'un bâton comme des oignons, le pied en-dedans & les piquants en-dehors, afin qu'ils ne se brisent point.

CHAPITRE X.

La multiplication du Bled,

Et generalement de toutes sortes de Grains, Arbres & Plantes.

TOUT le secret de cette merveilleuse multiplication qui porte par-tout le plaisir & l'abondance, ne consiste qu'à sçavoir forcer les germes de la Plante à se développer bien vîte. Car il est constant que le germe

contient non ſeulement la premiere Plante qui en doit naître ; mais encore tous les grains de toutes les Plantes qui en naîtront dans la ſucceſſion des ſiecles : enſorte que pour multiplier le Bled, il ne s'agit que d'ouvrir le treſor enfermé dans chaque grain, & de développer en un an ce qui ne ſe développeroit qu'en trois ou quatre : voilà tout le miſtere. Il ne s'agit que de trouver un Agent qui ſoit propre à ouvrir, à développer une partie de ce qui eſt enfermé dans un grain de Froment : ce n'eſt pas une formation de germes nouveaux, ce n'eſt qu'une dilatation du ſein de la graine : dans ce ſein ſi petit en apparence, mais ſi fécond & ſi vaſte aux yeux de l'eſprit, il y a une infinité de germes, de petits embrions de Plantes qui y ſont contenus, & que la ſucceſſion de pluſieurs milliers de ſiecles ne peuvent pas tout-à-fait développer, ni encore moins épuiſer.

Un ſeul grain de Froment renferme aſſez de Bled pour remplir tous les greniers des Pharaons Rois d'Egypte ; & ce ſeul grain cache un fond, un tréſor de fécondité inépuiſable : il n'y a qu'à le ſçavoir déplier, pour y trouver dequoi nourrir les cinq mille hommes que Nôtre Seigneur raſſaſia des cinq pains d'Orge ſur la Montagne. Ce miracle ſe renouvelle tous les jours par la végétation de mille choſes que nous foulons ſous nos pieds ; on n'en eſt point ſurpris, on n'y fait même pas d'attention, parce qu'on ne ſonge pas que la vertu qui a multiplié les cinq pains entre les mains du Seigneur, eſt la même qui fait que tous les ans, quelques grains ſemez rendent de ſi abondantes moiſſons ; ces cinq pains étoient comme des ſemences dépoſées, non pas à la verité dans la terre, mais entre les mains de celui qui a fait la terre & qui l'a renduë enceinte de tous les ſels dont les grains tirent tous les ans le développement de leur fécondité.

Tout eſt graine & ſemence dans les Plantes : il ne s'agit que d'ouvrir & d'étendre tous ces germes concentrez dans la ſubſtance de chaque végétal. Ainſi ſi l'on étête un ſaule, il renaîtra au haut & le long du tronc une centaine de rejettons & de branches nouvelles, dont il n'y avoit aucune trace aux endroits d'où elles pouſſent : ſi on coupe ces rejettons, il en pouſſera d'autres par ailleurs : ces cent rejettons, fichez en terre, après un certain temps, en produiront chacun cent autres : les dix mille ſaules que l'on aura alors, ſi on les étête à leur tour, nous aſſurent pareillement de cent ſaules chacun ; en voilà un million, puis cent millions ; & pour peu qu'on veüille pouſſer l'eſſai & la progreſſion géométrique plus loin, cette poſterité de ſaules paſſera l'imagination, tant les tréſors de la Nature ſont vaſtes.

La multiplication eſt donc le développement de ces germes concentrez, pliez, enveloppez dans le grain. Dans le germe d'un grain de Froment, outre le principal tuyau qui doit ſortir cette année, il y en a d'autres enfermez qui ſortiroient auſſi s'ils étoient développez par quelqu'agent rempli de la vertu germinative ; & même le tuyau principal qui renferme auſſi une grande & réelle poſterité, peut être ouvert par le même principe de germination, & produire dès cette année ce qu'il reſervoit pour les ſuivantes. Ainſi tout le miſtere de la multiplication tend à obtenir, par une voie extraordinaire, la récolte que l'on n'auroit par l'Agriculture ordinaire qu'en trois ou quatre années. Outre le germe qui vient de ſe manifeſter par un tuyau bien verd & de belle eſperance, il y en a dans le même grain une in-

finité

finité d'autres qui ne font qu'attendre qu'on rompe leurs liens & qu'on les mette en liberté pour ſe produire auſſi. Les differens procedez qu'on tient pour réüſſir dans la multiplication, ne ſervent qu'à hâter & avancer une germination que le Laboureur peu intelligent abandonne pour les années ſuivantes. C'eſt une eſpece de *ſuperfetation*, par laquelle un grain de Bled conçoit & porte divers *fœtus*, qui ſuivant le cours ordinaire de la Nature, ne ſeroient nez que ſucceſſivement & dans des années differentes.

La Nature fait quelquefois d'elle même ces ſuperfetations & ces développemens précipitez. On a vû des Plantes de Seigle chargées extraordinairement d'épis ; un ſeul grain de Froment avoir trente deux tuyaux & trois cens vingt épis ; des tiges de Chou groſſes comme la cuiſſe, porter huit têtes, chacune d'un volume proportionné au tronc ; des Citrons imitans ſi bien les doigts, les mains & d'autres parties de l'homme, que la Nature ſembloit s'y divertir à faire que des Arbres accouchaſſent de figures humaines ; & ainſi de quantité d'autres productions monſtrueuſes, où l'induſtrie des hommes n'avoit point de part.

C'eſt donc aux Laboureurs à aider, par leur travail & par leur capacité, à ces développemens auſquels la Nature ſe porte d'elle-même. La terre a naturellement une diſpoſition & une fécondité ſi grande pour la végétation, & il faut ſi peu de choſe pour aider la Nature, qu'on doit être ſurpris de ce qu'on ne voit pas plus ſouvent des productions ſingulieres & merveilleuſes, ou plûtôt de ce qu'on néglige trop les petits ſoins qui mettroient la Nature en belle humeur. Les Laboureurs, les Jardiniers, les Vignerons ſuivent une certaine routine qu'ils tiennent de leurs Peres, & qu'il n'eſt pas aiſé de leur faire changer en des uſages plus utiles & ſouvent moins pénibles. Quand on eſt parvenu à un certain âge, on ne veut rien apprendre ſur ſa profeſſion ; on croiroit que ce ſeroit retourner à l'école : mais on ne ſonge pas que ce n'eſt qu'à force d'eſſais, de refléxions & d'experiences, que ſe font les découvertes, que la Nature ſe dévoile, que les Arts ſe perfectionnent & que les lumieres & l'abondance ſe répandent. Ainſi malgré la bilieuſe obſtination des Medecins du dernier ſiecle, le ſiſtême de la circulation du ſang & l'uſage de l'Antimoine ont été admis utilement en Medecine.

Tout le ſecret de la multiplication, conſiſte dans l'uſage des ſels. Les differentes préparations que l'on donne à la terre ou aux grains, ne ſont que pour communiquer aux uns & aux autres le *nitre*, qui eſt le vrai ſel de fécondité & le precieux baume de vie qui entretient toute l'armonie de la Nature dans les trois familles des Mineraux, des Végétaux & des Animaux ; ſans lui tous les Mixtes ſe décompoſeroient, & de leurs débris formeroient le premier cahos. Pour parler un langage plus intelligible à tout le monde, les amandements que l'on donne à la terre, de quelque eſpece qu'ils ſoient, ne ſont tous que pour lui reſtituer les ſels qui l'animent, & que les précédentes récoltes ont emporté avec elles : de même qu'on ne prépare les grains de ſemence, que pour qu'ils ſe chargent de ſels dont la premiere action eſt de couper, d'inciſer les enveloppes des differens germes qui ſont renfermez dans chaque grain, afin qu'ils ſe dilatent & ſe développent ; & la ſeconde de ſervir à chaque grain, comme d'un aiman, pour attirer le nitre

de la terre & les influences deſtinées pour eux. Ces ſels ſont eux-mêmes des parties ſubtiles de la terre, qui étant diſſoutes par l'humidité & animées par la chaleur, coulent, montent, s'incorporent dans les Plantes, & y portent la vie & l'abondance. Les Laboureurs & les Jardiniers paſſent la plus grande partie de l'année à ramaſſer & employer les fumiers des Animaux, parce qu'en effet le ſel de leurs urines & de leurs excremens aide merveilleuſement à la végétation. On cherche par-tout ce ſel ſi actif & ſi propre à mettre en mouvement les germes des ſemences & à ragaillardir la Nature: on a recours aux fumées, aux cendres, à la colombine, à la ſuie, à la pouſſiere; on careſſe la terre, on prépare, on abreuve les ſemences; tout cela afin de recueillir, d'attirer ou de remplacer la ſubſtance nitreuſe, qui aura été noyée d'eau, engourdie par la rigueur du Climat & de la ſaiſon, ou épuiſée par une végétation continuelle.

Je ramaſſe ici toutes les découvertes & les differentes manieres de multiplier le Bled; je n'en néglige aucune, & je commencerai par les plus aiſées à entendre & à pratiquer, afin qu'une matiere ſi importante ſoit à portée de tout le monde: elles ſont bonnes toutes, quoiqu'il y en ait de meilleures les unes que les autres; auſſi y en a-t-il qui coûteroient beaucoup de peines & de dépenſe dans des Provinces où les autres ſeront d'un facile uſage. C'eſt pourquoi dans le grand nombre, chacun aura à choiſir ſelon ſon goût, ſelon la qualité de ſa terre & ſon climat: on pourra même ſur ces experiences, ſe former de nouvelles ouvertures qui réüſſiront peut-être encore mieux: il y a dans la Nature quantité de matieres qui abondent en ſels, & toutes ces matieres ſont admirables pour la multiplication des grains & pour la végétation des Plantes. Il faut faire l'experience d'abord en petit, avant que de ſe hazarder à faire beaucoup de dépenſe; mais auſſi il faut y être exact & ne pas ſe rebuter pour un coup d'eſſai manqué.

Premiere maniere de multiplier le Bled.

Prenez du jus du meilleur fumier que vous puiſſiez avoir; & pour cela, ſi vous n'en trouvez pas aſſez dans les foſſes où il a coûtume de s'égouter, ayez un grand cuvier, mettez y de bon fumier de Mouton, Cheval & autres, juſqu'aux deux tiers du cuvier, & achevez de le remplir avec de l'eau de pluie, ou du moins de riviere; on laiſſe tremper le tout pendant deux jours, & on en ôte le fumier lavé & déchargé de ſes ſels, dont l'eau eſt toute emprégnée.

Cela fait, on met le Bled ou autre grain de ſemence tremper dans cette liqueur pendant vingt-quatre heures, puis on l'en tire pour le faire ſécher à l'ombre, car la chaleur du Soleil en abſorberoit les ſels; on le ſeme auſſi-tôt qu'il eſt ſec, de peur que ſa force ne s'altere. On peut faire tous les ans la même manœuvre, on aura par-là dix-huit à vingt fois plus de grain qu'à l'ordinaire.

Deuxiéme Multiplication.

On amaſſe dans une grande foſſe quantité de fiente de Cheval, & on y jette ſouvent de l'eau. Quand cette matiere a pourri pendant quelques ſemaines, on en tire l'eau impregnée des ſels du fumier; on la fait un peu

boüillir dans un grand chaudron : on y met un peu de nitre ou de ſalpêtre qui eſt preſque la même choſe ; & quand elle eſt hors de deſſus le feu & qu'elle n'eſt plus que tiéde, on y fait tremper le Bled qu'on veut ſemer : on le laiſſe macérer dans cette liqueur durant trois jours, afin qu'il s'enfle & que les germes s'ouvrent, ſe dilatent & ſe développent. Après cela on le retire de l'eau, afin de le faire un peu ſecher pour le ſemer enſuite.

Comme il en faut par arpent un tiers moins qu'à l'ordinaire, on hache de la paille fort menuë & on en met un tiers parmi le Bled préparé. Cette maniere réüſſit fort bien, & il y a des Laboureurs qui, par cette petite manœuvre, ſe ſont procurez de très-abondantes récoltes.

Troiſiéme Multiplication.

Il faut prendre du fumier de Vache, du ſalpêtre commun & de la cendre de ſarment, mêler le tout, y mettre le Bled de ſemence & l'y laiſſer juſqu'à ce qu'il commence à germer. Alors on l'en ôte auſſi-tôt, on le met égouter dans des mannequins, puis on l'étend dans quelque endroit, & on le laiſſe ſécher juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez coulant pour pouvoir être ſemé. Si on veut lui ôter autrement cette humidité ſuperfluë, on prendra du charbon pulveriſé ou des deſſous d'écailles d'huitres calcinées, & on en ſaupoudrera le grain : il y en a qui y égoutent un peu d'eau-de-vie.

Quatriéme multiplication.

Prenez orties, hiébles, juſquiame, geniévre, fougere, chardons & autres herbes chaudes ; faites-les ſécher & les brûlez dans un endroit propre à en avoir les cendres : prenez cinq livres de ces cendres, autant de crottins de Brebis ou de Pigeons, faites boüillir le tout enſemble pendant quatre heures ; il y faut deux ſceaux d'eau que le feu réduira à moitié ; paſſez cette leſſive dans un linge, afin qu'elle ſoit bien claire, & faites-la chauffer, de ſorte qu'on y puiſſe tenir la main ; enſuite faites-y tremper environ trois boiſſeaux ou ſoixante livres du grain que vous voulez ſemer ; après l'y avoir bien remué avec un bâton, vous ôterez tout ce qui ſurnagera, & laiſſerez tremper le reſte l'eſpace de quatre heures, après leſquelles vous ſéparerez vôtre grain d'avec l'eau en la verſant dans quelqu'autre vaiſſeau ; vous étendrez le grain dans le grenier, & quand il ſera ſec vous l'arroſerez de vôtre eau de leſſive, juſqu'à ce qu'elle ſoit toute conſommée : vous pouvez faire deux ou trois de ces arroſemens par jour, & en quatre ou cinq jours tout ſera fait ; alors vôtre Bled ſera enflé & groſſi comme un bon pois ; étant ſec vous le ſemerez à l'ordinaire ; & en renouvellant cette leſſive ſeulement tous les trois ans, vous en tirerez un profit conſiderable.

Cinquiéme Multiplication.

En Angleterre, il y a des Laboureurs qui, pour fertiliſer leurs champs, employent tous leurs ſoins du côté de la terre, ſans préparer leurs grains ; ils ne font qu'amaſſer au mois de Juin toutes ſortes d'herbes, les font ſécher & brûler, & en mêlent les cendres avec du ſable de la Mer qu'ils répandent ſur leurs terres quelques jours avant la ſemaille ; ou bien ils ſe-

ſervent d'algue marine & du limon ſalin ; ils ont tous remarqué que rien ne contribuë tant à la fertilité de leurs terres que le ſable de la Mer, & que plus il eſt pris avant en Mer, plus la récolte eſt riche.

Sixiéme Multiplication.

Les Curieux font tremper leurs graines dans de l'eau où ils ont fait fondre du nitre, ou bien dans du vin, pour en hâter la germination, ſurtout quand elles ſont ſurannées ou étrangeres ; & quand ce ſont des ſemences dures, lentes & pareſſeuſes à germer, on les laiſſe macérer dans l'eau pendant douze heures & quelquefois davantage, ſelon la dureté apparente des ſemences ; on les arroſe enſuite de la même eau, afin que le nitre mêlé avec les exhalaiſons chaudes de la terre, excite une prompte & genereuſe germination. Ce ſeroit un procedé facile & court, ſur tout dans les Païs de Vignobles, s'il ſuffiſoit de faire infuſer le Bled dans du vin pour réüſſir dans le riche ouvrage de la multiplication : cela ſe pratique aſſez ſouvent ſur la graine de Melon ; on la met tremper dans de bon vin, & les Curieux prétendent que c'eſt un ſecret certain pour donner aux Melons un goût exquis : il eſt du moins conſtant que le vin ne gâteroit pas le Bled.

Les anciens Laboureurs, même avant Virgile, ne ſemoient le leur qu'après l'avoir mis tremper dans de la lie d'huile ou dans du nitre. Quelques-uns eſtiment que la multiplication eſt plus heureuſe, ſi trois jours avant que de ſemer le grain on le met macérer dans de l'urine & de l'eau. Les Italiens recommandent fort qu'on les mette tremper dans du ſuc de Joubarbe ; & ce ſecret eſt excellent pour empêcher que les vers & autres inſectes ne rongent le Bled durant les Hyvers trop doux, comme ils le ſont preſque toûjours en Italie. D'autres y employent le ſel & les cendres du Tourne-ſol.

On a encore cherché d'autres moyens pour rendre les récoltes plus abondantes. Les uns ſe ſont aviſez de couper en certains temps leurs bleds verds, ce qui faiſoit que chaque racine ou grain leur produiſoit juſqu'à cent épis ; quelques-uns ont encore fait rouler quelque gros fardeau par deſſus, comme un rouleau de bois, pour les fouler comme on fait les avoines. D'autres diſent avoir éprouvé que le bled étant ſemé dans ſon épi multiplie infiniment plus que s'il étoit nud. Il y en a qui connoiſſent aux épis lorſqu'ils ſont en fleur, ceux qui ne ſont pas ſujets à la Nielle, & ils les remarquent & les réſervent pour la ſemence. Pour empêcher le grillement du bled, on laiſſe celui qu'on veut ſemer vingt-quatre heures dans de la ſaumure avec laquelle on mêle auſſi du bôle & on le ſéme auſſi-tôt ; outre la Nielle ce ſecret empêche encore que les oyſeaux ne le mangent, & que les inſectes ne le rongent.

Septiéme Multiplication.

Prenez de la fiente de Vache, de Cheval, de Brebis, & de Pigeon, de chacune une quantité égale ; mettez le tout enſemble dans un vaiſſeau de cuivre ou de bois, il n'importe : verſez-y de l'eau boüillante, & laiſſez tremper le tout pendant ſept ou huit jours ; au-bout deſquels vous verſerez l'eau par inclination ; c'eſt-à-dire en baiſſant le vaiſſeau dans un autre, où vous mettrez diſſoudre une livre de Salpétre par chaque arpent que vous voudrez emblaver. Quand

le nitre ſera fondu, on y mettra tremper le grain de ſemence, juſqu'à ce qu'il ſoit bien enflé, ce qui va à environ vingt-quatre heures ; enſuite vous le tirerez & le ſémerez un peu humide ſi c'eſt en temps de ſechereſſe ; mais ſi la terre eſt humide, il faut avant que de ſemer le grain le faire un peu ſecher ſur des draps dans un grenier, après l'avoir mis d'abord en monceau, pour qu'il s'échauffe & gonfle davantage : on le ſéme comme à l'ordinaire, mais avec plus de ménage, parce qu'il en faut beaucoup moins pour charger les terres ; c'eſt pourquoi il faut y ajoûter de la paille hachée afin de pouvoir ſemer à pleine main ſans ſe tromper : Ceux qui ſont proche de la Mer n'auront qu'à y mettre un tier de ſable de Mer, qui portera la multiplication beaucoup plus loin, par le nouveau ſel qu'il apportera. Quand le bled eſt ainſi préparé, il n'en faut que la moitié ou les deux tiers de ce qu'on a coûtume de ſemer par arpent ; il ſuffit même d'avoir labouré une fois la terre ſans l'avoir fumée, & quelque maigre que ſoit le champ, on peut compter ſur une riche moiſſon, & elle devancera de quelques ſemaines la moiſſon ordinaire.

Huitiéme Multiplication.

Il faut tremper le bled ou tout autre grain que l'on voudra ſemer, dans de l'huile de Baléne durant vingt-quatre heures. Après l'avoir tiré de-là, on le ſaupoudre de chaux vive, où l'on a mis un peu de nitre en poudre : Cela fait on le laiſſe ſecher & on le ſéme fort clair.

Neuviéme Multiplication.

Sel commun préparé pour la multiplication des grains.

On prend quatre livres de chaux pulvériſée d'elle-même à l'air : on y ajoûte une livre de ſel commun écraſé bien menu, & on arroſe le tout d'eau de pluie ou de roſée. Cela fait on ramaſſe toute la matiére, on en fait des pelottes dures, qu'on met rougir au feu durant une heure ; on les laiſſe refroidir ; puis on s'en ſert pour fumer le champ qu'on veut fertiliſer.

Pour cela, on fait diſſoudre ces pelottes dans de l'eau ordinaire, dans laquelle on met tremper les ſemences, juſqu'à ce qu'elles ſoient ramolies & gonflées, ce qui eſt une marque que le germe eſt dans l'action, & que la végétation en ſera heureuſe.

Vous pouvez auſſi vous ſervir de cette eau pour en arroſer les racines des vegetaux que vous voudrez ranimer, ſoit herbes, plantes ou arbres ; ils feront des merveilles.

Dixiéme Multiplication.

On prend une livre de ſel vegétal qui eſt compoſé artiſtement, de fleurs de ſalpétre & de nitre, qui eſt un ſalpétre plus fin & plus pur que le ſalpétre commun ; il n'y a gueres de Droguiſtes qui n'aïent de ce ſel. Vous le ferez boüillir dans ſix pintes d'eau, avec deux livres de bon froment nouveau, juſqu'à ce que le froment commence à crever ; puis vous paſſerez cette compoſition dans un linge fin, clair, & vous ferez rendre au froment toute ſon humidité : vous en ferez infuſer dans cette liqueur autant que vous voudrez,

pendant vingt-quatre heures ; quand la terre ſera bien façonnée, vous y ſemerez ce froment infuſé, & ayant fait ſecher le marc de la compoſition, vous le pulvériſerez & le jetterez ſur la terre : cette ſemaille vous rendra vingt fois plus que le bled ſemé à l'ordinaire ; mais auſſi il ne faut pas faire la même choſe deux années de ſuite dans la même terre, car cette préparation conſume tellement la ſubſtance du fond, qu'il ne pourroit point porter s'il n'étoit pas bien fumé.

Onziéme Multiplication.

Prenez un boiſſeau de Bled, mettez-le dans un grand chaudron, verſez cinq ſeaux d'eau deſſus, faites boüillir cela ſur le feu juſqu'à ce que le bled ſoit crevé, & que l'eau ſoit impregnée de la ſubſtance du grain : on paſſe cette eau par un linge, & on donne aux volailles le bled lavé pour ne rien perdre.

Mettez trois livres de ſalpétre dans une grande chaudiere, verſez-y vôtre eau emblavée, ajoûtez-y quatre ſceaux d'égoût de fumier, faites boüillir le tout & le ſalpétre ſe fondra.

Cela fait, prenez une grande cuve de bois, mettez y la quantité de froment ou d'autre grain que vous voudrez ſemer ; alors verſez vôtre liqueur qui doit être tiéde & faites-là paſſer de quatre doigts au-deſſus du grain, parce qu'il ſe gonflera bien-tôt : Couvrez bien le tout, afin que la chaleur ſe conſerve plus long-temps & mette les ſels en mouvement ; laiſſez-là vôtre bled pendant vingt-quatre heures, afin qu'il ſe charge de ces ſels de fécondité, qui dilateront les germes ſans nombre que chaque grain contient, & dans le dévelopement deſquels conſiſte le grand Mécaniſme de la multiplication. Au bout de vingt-quatre heures, on tire le bled, on le fait ſecher un peu à l'ombre, & on le ſéme avec ménage, & y ajoûtant de la paille hachée, ou (ce qui vaut encore mieux) un tiers de ſable de mer : l'eau qui eſt dans la cuve ſert au même uſage ; elle eſt bonne juſqu'à ce qu'elle ſoit employée : outre cela, une pinte de cette eau jettée au pied de chaque jeune arbre quand la ſéve monte, eſt un régal qui lui fait faire merveilles, & qui feroit auſſi du bien aux vieux ; de même une vigne s'en réjoüit beaucoup, & elle rendroit le bien-fait au centuple dans le temps des vendanges.

Douziéme Multiplication.

Prenez cinq boiſſeaux de chaux vive fuſée à l'air ſans être moüillée, un boiſſeau de ſel commun écraſé menu, & pareille quantité de cendres de ſarment ; mêlez le tout enſemble, & faites-en une pâte comme du mortier avec de l'eau, dans laquelle on aura diſſous une livre de ſalpétre.

Cela fait, on met cette pâte en boules qu'on fait cuire au four les unes après les autres, & on les laiſſe rougir ; plus elles le ſont, plus elles font d'effet.

Ces boules étant ainſi préparées on les pulvériſe, on les mêle avec toutes les cendres qu'il y a ; on y ajoûte autant de fiente de Vache, Bœuf, Cheval ou autres animaux domeſtiques ; on mêle toutes ces matieres enſemble, & étant pulveriſés on en répand la cendre ſur la terre qu'on veut enſemencer, & cela avant la ſemaille & pour le mieux avant le dernier labour.

On peut faire beaucoup de cette excellente poudre dans un four à pain : en le faiſant chauffer, il n'y a qu'à jetter la pâte ci-deſſus, à pleine pelle ſur le bois,

tandis qu'il brûle, puis remettre d'autre bois par dessus & le faire brûler. On ne peut pas trop mettre de cette matiere ni trop faire de feu. Cela fait, on tire les cendres & on les emploie avec les fientes, comme on l'a dit. Quand il y auroit six-vingt livres pésant de ces cendres mêlées, une livre de nitre ou de salpétre fixé suffiroit ; ou bien on y mêle trois ou quatre pintes d'urine qui font le même effet. Si on peut avoir suffisamment d'urine pour faire toute la pâte, elle n'en vaudra que mieux ; si-non, mêlez-y de l'eau ordinaire ou du jus de fumier qui sera encore meilleur. Si on peut avoir de l'eau de la Mer, elle suppléra au-lieu de sel, & tout sel y est bon quand il auroit servi. Si on séme dix boisseaux de bled, il en faut cinq de matieres préparées & autant de fiente.

Treizième Multiplication.

Prenez dix boisseaux de bon bled, faites-le calciner jusqu'à ce que vous l'ayez réduit en une cendre grisâtre. Il faut tirer le sel de ces cendres, ce qui se fait par une lessive à l'ordinaire ; au-lieu d'y employer de l'eau, si l'on avoit de la rosée de May ou de Septembre, l'opération en vaudroit incomparablement mieux : il faut dissoudre les sels des cendres dans de l'eau de pluie si l'on n'a pas de rosée. Quand l'eau s'est chargée des sels dont les cendres étoient remplies, il la faut filtrer, & puis coaguler : on coagule en faisant évaporer l'humidité ; ensuite on trouve les sels qu'il faut garder précieusement.

Cela fait, prenez de toutes sortes de fumiers ; ceux de Cheval, de Poules, de Pigeons, de Mouton, sont les meilleurs : On les met dans un grand vaisseau de cuivre, où l'on verse une ou deux pintes d'eau-de-vie, de la rosée le plus qu'il est possible, & quelques pintes de vin blanc ; le tout à proportion de la multiplication que l'on veut faire : S'il n'y a pas assez de liqueur, il y faut ajoûter de l'eau de pluie : Ensuite il faut laisser cela vingt-quatre heures sur un petit feu & remuer très-souvent : On filtre la liqueur & on la conserve pour l'usage suivant.

On prend de cette liqueur autant qu'il en faut pour tremper le blé, quand on séme par arpent : on met dans la liqueur une once du sel de froment, dont on vient de parler, & une livre de nitre : quand les sels sont bien dissous, on étend son bled sur un drap, & durant neuf jours on l'arrose soir & matin de la liqueur en question. Le dixiéme jour on séme son bled un tiers moins dru qu'à l'ordinaire. Le succez paie la peine & dédommage amplement des frais.

Quatorzième Multiplication.

Prenez un boisseau de chaux vive éteignez-la doucement & peu-à-peu avec de l'eau de pluie, il en faut environ quarante pintes ; quand la chaux est éteinte & bien délayée, il faut la faire boüillir avec les quarante pintes d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient réduites à vingt-cinq ou trente pintes, que l'on versera par inclination dans une tinette ou dans un cuvier, ou on laissera tomber environ deux livres du lait de la chaux qui sera au fond de l'eau, ensorte que cette eau que vous garderez puisse blanchir en la remuant.

Ayez du salpétre commun de la premiere ou deuxiéme cuite, il en faut quatre livres pour les trente pintes d'eau : fondez-le dans un vaisseau de fer ; un peu après qu'il sera fondu, jettez dessus du charbon concassé, gros comme

une féve ; le charbon brûlera & le ſalpétre ſe fulminera : continuez juſqu'à ce que la fulmination ceſſe & que le charbon demeure ſtable ſans fulminer : Pour lors jettez-le dans une grande poëlle de fer ou dans une léchefrite ; la matiére doit être verte ; pilez-la promptement & la jettez dans l'eau de chaux ; ajoûtez-y quatre livres de fiente de Vache fraîche, huit livres de crottes de Brebis récentes, quatre livres de fiente de Pigeons & de Poules, & quatre pintes de jus de fumier : mêlez bien le tout enſemble & y mettez tremper quatre boiſſeaux de bled ou autres grains pendant douze heures, au bout deſquelles vous retirerez le grain avec un écumoir & le mettrez ſecher à l'air ſans l'expoſer au Soleil ; quand il ſera ſec remettez-le tremper pendant douze autres heures, vous pouvez même recommencer l'immerſion une troiſiéme fois. Après cela prenez quatre ou cinq boiſſeaux de terre commune criblée, mêlez-la avec vos quatre boiſſeaux de grain préparé, & ſemez le tout : ces quatre boiſſeaux feront autant que dix de ſemence ordinaire. Herſez auſſitôt la terre pour la couvrir : on peut ſemer le grain ſans y mêler de terre, mais en ce cas il faut le ſemer clair ; on peut auſſi retirer les fientes hors de l'eau quand elles y ont aſſez trempé, & en exprimer le ſuc dans l'eau avant que d'y mettre le grain. Si on y mettoit encore un demi ſeptier d'eau-de-vie pour chaque boiſſeau de bled, la multiplication n'en ſeroit que plus ample. Le grain ainſi préparé viendra à merveille, ſans mauvaiſe herbe, & il ne ſera ſujet ni à la nielle, ni au broüillard ; il n'y a que la groſſe grêle qui le puiſſe gâter, & ce ſera aſſez que la terre ait eu deux labours.

Quinziéme Multiplication.

Prenez quatre livres de bon Salpétre de houſſage ; pilez-le bien menu, faites le fondre dans une marmitte de fer ; quand il ſera en bonne fonte, fixez le avec de la poudre de charbon, que vous jetterez deſſus, pincée à pincée, juſqu'à ce qu'il ne s'enflâme plus ; alors il ſera d'une couleur verdâtre & bleuâtre. Verſez-le dans un mortier ou marmitte de fer : quand il ſera congelé & refroidi, il faudra le piler derechef, & y ajoûter deux autres livres de Salpétre, que vous pilerez comme le premier, & fixerez de même le tout enſemble avec le charbon pilé, à la difference que cette fois-ci vous jetterez le charbon à demi-cuillerée à la fois, juſqu'à ce qu'il ne s'enflâme plus. Pour lors verſez-le dans une autre marmitte, & quand il ſera froid & congelé, pilez-le bien encore, & y ajoûtez quatre autres livres de nouveau Salpétre auſſi pilé. Repilez & refixez le tout pour la troiſiéme fois : puis pilez encore toute la maſſe, pour la mettre dans un pot de grez à la cave, où elle augmentera plûtôt que de diminuer, ſelon le temps qu'elle y ſera. En voici l'uſage.

Mettez dans une cuve, des crotes de Moutons, de Poules & de Pigeons avec de la fiente de Cheval & de Vache, une hottée de chacune de toutes ces eſpeces, jettez-y douze ou quinze ſeaux d'eau de pluie : pour le plus court, prenez de l'égout de fumier de ces animaux ; ſur neuf pintes de cet égout ou environ, mettez-y une livre de Salpétre fixé, avec deux ou trois livres de chaux vive, deux ou trois poignées de bon ſon, & gros comme le poing de levain, que vous délayerez dans cette liqueur : laiſſez fermenter tout cela ſept à huit jours ; ayez ſeulement ſoin de le remuer deux ou trois fois le jour avec un bâton.

ton ſec ; faites boüillir juſqu'à crever, deux litrons du grain que vous voulez ſemer, dans trois pintes de cette liqueur ; quand elles ſeront bien impregnées de la ſubſtance du grain, vous les coulerez dans un tamis, ou dans un linge clair, & enſuite vous les remettrez avec les ſix pintes reſtantes des neuf d'où vous les aviez tirées, vous donnerez aux Poules le grain crevé ; après celà vous ferez encore brûler & réduire en cendre deux litrons du même grain de ſemence, & vous en jetterez les cendres & leur ſel dans la liqueur ; ajoûez-y ſi vous voulez une chopine d'Eau-de-vie, de Vin, de Cidre ou de Poiré ; j'en ai fait l'expérience ſans Eau-de-vie & elle m'a très-bien réuſſi : Jettez dans vos neuf pintes de liqueur ainſi préparées, le grain que vous voulez ſemer, enſorte que la liqueur ſurnage le grain ; laiſſez-l'y durant vingt-quatre heures pendant leſquelles vous la remuërez trois ou quatre fois avec un bâton ſec. Retirez-le après ce temps-là, le faites ſecher à l'ombre ſur un drap, puis mettez-le en tas, & l'arroſez par deſſus, de la même liqueur, pour qu'il enfle encore : enſuite mêlangez-le bien avec les deux tiers de terre paſſée par le crible, afin de le pouvoir ſemer plus clair : il réuſſira en quelque terre que ce ſoit, quand elle n'auroit eu qu'un ſeul labour, pourvû qu'elle ſoit humide, & que le bled ſoit bien couvert, de peur que les Pigeons ne le mangent, car ils en ſont friands. Plus le grain eſt avant en terre, mieux il prend racine, & plus il multiplie. Le temps couvert & les ſoirs & matins ſont les temps propres à le ſemer, à cauſe de la fraîcheur qui eſt entretenuë par la terre qu'on a mêlée avec le grain.

Au-lieu de mêler les fientes & les crottes dans la leſſive, comme nous l'avons dabord dit ci-deſſus, ou peut les mettre enſemble dans un tonneau, les y laiſſer pourir, & enſuite les preſſer & en tirer le jus pour le mêler avec la leſſive préparée : vous en mettrez à proportion du grain, & vous le ſemerez moitié plus clair qu'à l'ordinaire, afin qu'il ſoit plûtôt épais que trop clair. Il ne faut pas ſemer le bled moüillé. De plus il vaut mieux dans ces multiplications forcées, ſemer tard que de ſi bonne heure ; les grains ſortent plûtôt de terre & il en périt moins.

Vous éviterez la peine de piler le Salpétre, qui eſt grande, en jettant de la leſſive deſſus, à proportion de ce qu'il y en a ; il ſe fond par cet arroſement & ne perd rien de ſa qualité.

Une demi-once d'alun par boiſſeau péſant vingt livres, empêche le bled de noircir, & fait arrêter la chaux ſur le grain.

Pour multiplier par ce même ſecret les Melons & autres légumes ; mettez la graine infuſer dans cette liqueur trois ou quatre heures dans un linge, & laiſſez-le ſecher à la cheminée ; les grains qui crévent ſont les meilleurs, ſemez-les le même jour ou le lendemain.

Pour Vignes & Arbres Il faut avoir brûlé les racines, branchages & feüillages de la même eſpéce, afin d'en tirer les ſels ; vous en mettrez une once dans une pinte de la liqueur ci deſſus, où il n'y aura eu que le Salpêtre fixé avec la chaux, avec toutes ſortes de cornes, ſabots de Chevaux ou de Bœuf, ou vieilles ſavattes rôties ſur le gris que l'on aura mis auparavant dans l'eau de fumier, afin de s'imbiber, & que l'on mettra à part à même fin, pour enſuite en mettre une ou deux aux pieds de chaque arbre dont on aura découvert la

racine, & où on aura mis en même temps une chopine de la liqueur. Cela se fait au mois de Mars, quand la séve est prête à pousser.

Seiziéme Multiplication.

Prenez une livre de seize onces de Salpétre pour un boisseau de bled pesant vingt livres ; fixez ce Salpétre comme nous l'avons dit à l'article précedent ; ajoûtez-y chopine d'Eau-de-vie mesure de Paris, ou du moins un demi-septier ; mettez-y sur dix pintes d'eau de lessive deux livres & demie de chaux vive sans boüillir : il faut une livre de lessive sur une livre de grain pour le tremper, du levain & du son à proportion ; c'est-à-dire un quart de livre de levain par boisseau, & une bonne poignée de son aussi par boisseau. Faites boüillir deux litrons ou deux livres de grains dans neuf à dix pintes d'eau, jusqu'a ce que le grain créve : Faites encore brûler & réduire en cendre une pareille quantité du même grain, & mêlez cette cendre avec la lessive.

Semez par un temps couvert, le matin ou le soir, & recouvrez vôtre grain avant la chaleur du jour.

Dixseptiéme Multiplication.

Si vous voulez semer du froment, faites boüillir & crever dans deux pintes de lessive un litron de froment ; mêlez l'eau boüillie avec neuf pintes d'eau de la lessive qui doit être faite avec fumiers de toutes sortes de bêtes, avec de l'eau d'égoût principalement, & fumiers de Brebis. Jettez dans cette lessive une livre de Salpétre fixé, une once de sel universel, un demi-septier d'eau-de-vie, & gros comme le poing de levain ; battez le tout bien ensemble cinq ou six jours : Faites tremper le grain vingt-quatre heures, puis le retirez, & étant encore un peu humide semez-le & le recouvrez aussi-tôt avec la herse.

Pour faire le sel universel dont je viens de parler : Prenez telle quantité & telles sortes d'herbes qu'il vous plaira ; les herbes chaudes sont pourtant à préferer : brûlez-les & les réduisez en cendres ; prenez ces cendres, mettez-les dans une terrine ; rempliſſez-la d'eau chaude, & laissez-la terrine sur le feu une heure sans boüillir ; remuez toûjours l'eau & les cendres ; ensuite laissez reposer les matieres, puis passez l'eau par le papier gris, & le sel se trouvera dans le fond.

Il faut une once de ce sel sur neuf pintes d'eau.

Dix-huitiéme Multiplication.

Pour semer deux cens soixante livres de grain ; prenez Salpétre rafiné, fiente de Pigeon, de Vache, de Chévre & de Brebis, de tout cela chacun une livre : mettez en poudre le Salpétre, puis mêlez-le avec tout le reste dans de l'eau tiéde qui n'ait pas boüilli ; faites-les tremper jusqu'à ce que toutes les fientes ayent dissous leur sel, ensuite coulez cette mixtion dans quelque linge qui retiendra les grosses matieres : & dans cette eau philtrée mettez tremper vôtre

bled de ſemence pendant ſept ou huit heures, enſuite tirez-le & le mettez dans quelque coin de chambre ou grenier, où vous le remuërez avec une pelle de temps en temps, pendant ſept ou huit heures ; ſemez-le enſuite, & la production ſera de cent pour un.

Le Salpétre eſt l'agent le plus fort de toute cette compoſition ; tout le reſte y fait bien moins que lui ſeul. On peut ſemer ainſi ſes terres tous les ans ſans les effriter ni les fatiguer, & le grain demeure incorruptible.

Dix-neufviéme Multiplication.

Prenez deux livres de bon Salpétre, & s'il ſe peut de celui de houſſage ; mettez-le dans une marmitte de fer que vous poſerez ſur un fourneau ou ſur un trépied, dans une Cour, Jardin ou grande cheminée, de peur du feu ; faites-en un gros ſous cette marmitte, pour fondre le Salpétre ; & quand il ſera fondu, vous y jetterez du charbon pilé, gros comme un gros bouton, enveloppé d'un morceau de papier (le plus péſant charbon eſt le meilleur) il prendra feu & produira une fumée blanche qu'il faut laiſſer paſſer, en remuant toûjours avec une cuillier ou une baguette de fer & y remettant du charbon de diſtance en diſtance, juſqu'à ce que le Salpêtre ne brûle plus, & pour lors il ſera fixé ; mais remuez toûjours, pour empêcher qu'il ne s'attache à la marmite, puis pilez le promptement, il ſera diminué de la moitié de ſon poids.

Leſſive. Mettez cette livre de Salpétre fixée, dans huit juſqu'à douze pintes d'eau de pluie ou de l'égout de fumier qui ſont les meilleures, au défaut deſquelles vous prendrez de l'eau commune de riviere ; ajoûtez-y une chopine d'Eau de-vie, remuez le tout avec un gros bâton, & l'expoſez huit jours au Soleil, ou dans un lieu chaud, en le remuant de temps en temps pendant les huit jours pour exciter la fermentation ; ajoûtez-y encore un peu de ſon de froment, & gros comme un œuf de levain ; & remuez tout cela comme je l'ai dit, pluſieurs fois par jour pendant la huitaine.

Uſage. Mettez du froment ou tel autre bled qu'il vous plaira dans cette leſſive, elle doit ſurnager de deux doigts le grain que vous y laiſſerez tremper pendant vingt-quatre heures : Puis verſez la leſſive par inclination ; faites égouter vôtre grain & conſervez bien vôtre leſſive qui ſervira juſqu'à la derniere goute : Faites ſecher ce grain à l'ombre, & étant encore un peu humide, prenez deux ou trois fois autant de terre criblée à peu près de la groſſeur du grain, mêlez le tout enſemble & le ſemez à l'ordinaire.

Si l'on met deux ou trois fois autant de terre que de bled, ce n'eſt que pour le mieux ſemer, autrement il ſeroit trop épais & ne meuriroit pas ; de ſorte qu'il eſt tout-à-fait néceſſaire de faire ce mêlange, afin que vôtre labour ne ſoit point perdu.

Le bled ainſi préparé peut être ſemé en toutes ſortes de terres, quelque ingrates qu'elles ſoient. Les bonnes ſont pourtant toûjours les meilleures après le labour ordinaire & ſans aucun fumier ; car ce bled porte avec lui ſon ſel & ſon fumier, & chaque grain produira une touffe dont la moindre ſera de trente juſqu'à ſoixante tuïaux, qui tous auront un épi beaucoup plus gros

& plus long que les épis ordinaires ; de ſorte que ſi un arpent ſemé à l'ordinaire rapporte huit ſeptiers, en le ſemant de la graine préparée comme deſſus, il en rapportera cent ; & ſi l'on ſemoit le champ plus fort que du tiers de bled quand il eſt préparé comme il eſt dit, on gâteroit tout, parce qu'il ſeroit trop fort, s'étoufferoit & ne meuriroit jamais.

On peut pourtant bien y mettre moitié de ſemence.

L'eau préparée comme je viens de le dire, peut ſervir à toutes ſortes de grains & légumes, en les faiſant tremper plus ou moins de temps qu'il en faut à proportion de leur groſſeur pour les pénétrer : on peut même en arroſer le pied des arbres fruitiers, & la vigne, ſi on en veut redoubler le fruit, ſans appréhender de les gâter, & ſans aucun fumier : cette eau les tiendra toûjours frais & vigoureux, à cauſe que le ſel & le nitre de l'eau les pénétre & les nourrit.

Les grains ainſi ſemez & les arbres ainſi arroſez de cette leſſive, ſont à l'épreuve de la ſechereſſe, de la broüe & de la nielle, il n'y a uniquement que la grêle qui les endommage ; & les tuïaux de bled ſont une fois plus gros qu'à l'ordinaire. Les terres quelques maigres & ſablonneuſes qu'elles ſoient, rapporteront tous les ans, ſi on leur donne de la ſemence ainſi préparée. Les Pigeons ſont très-friands du grain qui en provient.

Vingtiéme Multiplication.

Prenez de l'eau de pluie, par exemple vingt livres ; faites-y diſſoudre du ſel mirable de nitre, une livre ; ou bien une livre du Diſſolvant fait de ſel, de tartre & de nitre, ou du tartre & du nitre égale portion, fondus & foudroyez enſemble avec le charbon dans un pot de fer. Il faut mettre du charbon allumé de la groſſeur d'une noiſette ; quand il ceſſe de travailler, il en faut jetter une autre & continuer ainſi juſqu'à ce qu'il n'en demande plus. Dans cette eau, avec ce Diſſolvant, faites infuſer les ſemences que vous voudrez, juſqu'à ce qu'elles deviennent molles : évitez pourtant qu'elles ne ramolliſſent juſqu'à putréfaction. Tirez-les de-là, laiſſez-les ſecher pour les ſemer ; elles germeront bien plus promptement, les fruits en ſeront mieux nourris & plûtôt mûrs, & on peut même confier de ces ſemences à des terres preſque arides & incultes. On peut auſſi ſe ſervir de cette eau pour tous les vegetaux, ſoit arbres, fleurs ou plantes potageres ; elle donne la vie à des arbres preſque morts.

Vingt-uniéme Multiplication.

Comme la multiplication dépend des ſels, le grand point eſt d'amaſſer des matieres qui en ayent beaucoup & qui coûtent peu : voici un procedé, qui, quoique compoſé, ſera très pratiquable & très-fructifiant à la Campagne.

1°. Il faut d'abord avoir trois poinçons qui ſoient défoncez par un bout : on y met preſque tout ce qu'on peut rencontrer en ſon chemin ; ſçavoir des os de toutes ſortes d'animaux, plumes, peaux, rognures de cuirs, vieux gands, ſouliers, cornes, ſabots de pied de Cheval, & d'autres bêtes ; en un mot

toutes les choſes qui abondent en ſels. On caſſe les os, on met le reſte en pieces, on diſtribuë ces choſes dans les trois poinçons : on met dans le premier tout ce qui ſe peut infuſer promptement, c'eſt-à-dire, les choſes les plus molles : dans le ſecond, on met celles qui le ſont moins : & dans le troiſiéme, celles qui ſont dures : puis on les remplit tous trois d'eau de pluie, ſi on en peut avoir ; l'eau de riviere eſt bonne, celle de Marre, d'Etang, &c. vont après.

On laiſſe infuſer quatre jours ce qui eſt dans le premier poinçon, ſix jours ce qui eſt dans le ſecond, & huit jours ce qui eſt dans le troiſiéme.

Après ce temps on ſépare l'eau de ces matiéres ; on les jette, & on garde l'eau ſoigneuſement.

2°. D'un autre côté, il faut cueillir avec leurs fleurs & leurs grains toutes les plantes qui ſe trouvent le long des bois, dans la Campagne, ſur les collines, dans les vallées, dans les jardins, toutes les plantes enfin qui contiennent beaucoup de ſels : on les brûle & on en fait des cendres ; de ces cendres on tire les ſels par l'évaporation de l'humidité : Les écorces de chêne où il y a beaucoup de ſel ſont très-bonnes, comme auſſi le Romarin, la Lavande, la Sauge, la Bétoine, la Menthe, le Mille-pertuis, les Soleils, &c. Dans l'évaporation les ſels s'amaſſent par la criſtalliſation, & il eſt aiſé de les recueillir : il faut les faire ſecher pour les conſerver.

3°. Il faut prendre autant de livres de Salpétre ou de Nitre, que vous avez d'arpens de terre à ſemer, s'il s'agit de ſemer ; vous mettrez pour un arpent une livre de ſalpétre diſſoudre dans douze pintes d'eau de baſſe-cour ; quand le ſalpétre ſera bien fondu, on y jettera un peu de ces ſels de plantes dont je viens de parler, à proportion de ce qu'on en aura. Alors cette liqueur s'appelle *la matiere univerſelle*, parce que le Nitre eſt veritablement l'eſprit univerſel du monde élémentaire : c'eſt pourquoi j'appellerai *Eau préparée*, celle qui s'eſt faite dans les poinçons ; & *matiere univerſelle*, l'eau où il y a le Nitre & les ſels extraits des plantes.

Venant à l'*uſage* de ces Matiéres, vous préparerez vôtre bled ou autre grain pour deux arpens à la fois, ou ce que vous pouvez faire ſemer en un jour ou deux.

Pour un arpent vous prendrez douze pintes de *l'eau prèparée*, où l'on mêle auſſi-tôt la *matiere univerſelle*, dans laquelle il doit y avoir une livre de nitre fondu. Il faut que le vaiſſeau où vous mettrez ces liqueurs ſoit aſſez grand pour contenir le bled que vous voulez ſemer : vous le répandez ſur les liqueurs en le laiſſant tomber doucement, afin que vous puiſſiez mieux ôter avec une écumoire le bled qui nagera ſur l'eau, parce qu'il n'eſt pas bon pour ſemer. Il faut que l'eau ſur-nage de quatre doigts au-deſſus du grain, & s'il n'y en avoit pas aſſez, il faut ajoûter de l'eau commune, de la meilleure que l'on ait ; celle de baſſe-cour conviendroit mieux. On laiſſe tremper le bled durant douze heures, en le remuant de deux heures en deux heures : Au bout de ce temps ſi le grain n'enfle pas, il le faut laiſſer juſqu'à ce qu'il commence à groſſir conſiderablement ; alors on le retire, on le met dans un ſac pour le laiſſer égouter : il faut qu'il y reſte quelques heures, afin qu'il fermente & qu'il s'échauffe. On ne doit pas perdre l'eau qui tombe,

elle eſt bonne juſqu'à la derniere goute pour toutes ſortes de grains & de graines. On ſéme ce bled encore un peu humide : il en faut un tiers moins par arpent ; on peut même à coup-ſûr, n'en mettre que la moitié de ce qu'on a coûtume d'employer à l'ordinaire, & y mêler du ſable de Mer ou de la paille hachée bien menu, pour groſſir le volume, afin que le Laboureur puiſſe ſemer à l'ordinaire à pleine main. Il n'eſt point néceſſaire de fumer la terre ; mais en cas qu'on ait du fumier, il eſt bon de l'employer, la récolte n'en ſera que plus forte.

Produit de ces multiplications, & comment on les applique aux Vignes, aux Arbres fruitiers ou autres, aux Fleurs, aux Légumes & même aux Animaux.

L'effet de tous ces differens procedez, eſt d'ouvrir les conduits des germes contenus à l'infini dans la graine de toutes les plantes, & d'y attirer & animer la ſéve néceſſaire pour mettre au jour tout ce qu'il y a de reſſources naturelles. Ainſi il eſt aiſé de conclure que cette multiplication peut également ſe faire ſur les vignes, arbres, fleurs & légumes : voici comment il faut s'y prendre.

I. A l'égard des Vignes & des Arbres, pour les planter, on fait un trou à l'ordinaire ; le plus étendu eſt le meilleur : on met au fond deux poûces de bonne terre ; on y place la Vigne ou l'Arbre ; puis à la racine on met de la liqueur de quelques-unes des Multiplications marquées ci-deſſus. La derniere eſt la plus generale & elle me paroît la plus ſûre. Si on en met beaucoup, la plante vegéte, fleurit plû-tôt & fructifie plus abondamment. Enſuite l'on jette de la terre deſſus, & de dix ans il ne faut y toucher. Point de labour, point de fumier, & il y aura du fruit dès la ſeconde année.

Si les Vignes, ou les Arbres ſont en place, l'on en découvre le pié à un poûce près des racines, & l'on y verſe pareillement de la liqueur de la derniere Multiplication. Cela fait on remet la terre ſur les racines, ſans parler d'y travailler de plus de dix ans. Il faut avoir ſoin d'arracher les méchantes herbes, qui pourroient croître au pié, & ſe nourrir de ce qui n'eſt point deſtiné pour elles.

Les Arbres qu'on alimente de la ſorte, ſe renouvellent, deviennent forts, pleins de ſéve & de vigueur. Ils portent une abondance de fruits, qui étonne & qu'on ne comprend pas ; ces fruits ſont de meilleur goût, beaucoup plus gros & plus beaux qu'à l'ordinaire : & ce qui eſt très-conſidérable, c'eſt que les mauvais temps leur font moins d'outrage.

Les Vignes feront auſſi des productions beaucoup plus belles, les fleurs ſeront plus nombreuſes, plus groſſes & d'une odeur plus forte & plus agréable, les plantes potageres ſeront pareillement d'un volume, d'un goût & d'un parfum extraordinaire, elles viendront toutes bien plus vîte & en plus grand nombre, ſi on les arroſe des Préparations ci-deſſus.

De même les animaux ne feront que croître & embellir, ſi on moüille leur ſon ou ſi on trempe leur grain, dans quelqu'une de ces Préparations, principalement dans la liqueur de la derniere Multiplication. Il y faut ſans doute de la propreté, & cette liqueur doit être plus claire & plus nette, que pour la

ſemaille ou le limon même eſt utile. Je voudrois que l'on composât une liqueur exprès pour les animaux, bien filtrée, bien préparée, dont le nitre ſeroit la baſe, & dans laquelle on ne mettroit que des ſels de plantes en fleur & en grain : il faut laiſſer un peu imaginer le reſte à ceux qui aiment l'innocent ménage de la Campagne. Je ſçai par experience qu'un Cheval, dans l'avoine duquel on a mis un peu de cette liqueur, eſt plus fort, plus gaillard & plus ſain. Les Laboureurs & les Roüliers conſerveroient par-là leurs Chevaux, leurs Bœufs & autres beſtiaux dans toute leur vigeur, les Vaches en donneroient bien plus de lait & les Poules plus d'œufs, tout ſeroit vif & gaillard dans la Baſſe-cour.

Sans exageration on peut aſſûrer que le revenu d'un bien de Campagne augmentera conſiderablement par ces Multiplications. Je ſuppoſe qu'on n'executera que fort imparfaitement ces differentes maniéres de multiplier le bled, & que la multiplication n'ira pas comme certaines gens ont publié qu'elle peut aller ordinairement, à deux cents cinquante épis ſur une ſeule tige. Je n'en mets que vingt ; bien des tiges en auront davantage ; au-lieu que par la culture ordinaire, il y a peut-être quatre épis par tige ; ainſi en m'en tenant-là, voici un produit du quadruple : en ſorte qu'une terre qui ne me donnoit en bled que mille francs, m'en donne cinq mille ; & celle qui m'en donnoit cinq mille m'en rapportera vingt-cinq : Les Vignes, les Arbres, la Ménagerie tout augmentera à proportion.

Voici les autres avantages de ces Multiplications. 1°. Jamais la terre ne ſe repoſe. 2°. Elle peut tous les ans porter du froment. 3°. Point de fumier, à moins que l'on en ait dont on ne ſçache que faire : il ne gâte rien. 4°. Un ſeul labour ſuffit. 5°. On ne ſéme qu'à demi ſemence, ou les deux tiers tout au plus. 6°. Il faut moins de Chevaux ou de Bœufs pour labourer. 7°. Le bled en réſiſte mieux aux pluies fortes, & aux gros vents, qui font ordinairement verſer les bleds : Les tuïaux ſont plus forts & ſe relévent. 8°. Il eſt moins ſujet à la Nielle & ſe défend mieux contre les broüillards qui gâtent les bleds quand ils ſont prêts à meurir. 9°. Dans les bonnes terres, les tiges font des rejettons & pouſſent de nouveaux tuïaux pour la ſeconde année. Sur ce pié-là, ſans labourer ni ſemer, on auroit une ſeconde récolte. 10°. Ceux qui ſçavent un peu les interêts du ménage de la Campagne, ne craignent rien tant que les récoltes & les vendanges tardives, parce qu'elles ſont ſujettes à de grans inconviens, & qu'ordinairement elles ne ſont pas bonnes : par le moïen de nos Multiplications, le bled & le raiſin ſont mûrs plus de quinze jours plûtôt.

II. On ne fait point d'attention à la cauſe des Maladies Populaires, qui déſolent quelquefois la Ville & la Campagne : Elles viennent des bleds gâtez par les broüillards & par les mauvaiſes pluies, qui ſurviennent quand les moiſſons commencent à meurir ; les vins verds y contribuent auſſi. Les fiévres pourprées qui firent tant de mal en 1693. & 1694. venoient des moiſſons gâtées, & des vins faits de raiſins qui n'avoient pas acquis une parfaite maturité. La multiplication par le Nitre empêche, que l'intempérie de la ſaiſon & les mauvaiſes vapeurs de l'air ne nuiſent aux bleds & aux vignes. Le Nitre qui y domine, ne s'allie qu'avec le Nitre même de l'air

dans lesquels consiste le plus grand revenu du ménage des Champs, parce que les Bestiaux empliſſent la bourſe & engraiſſent les terres de leur Maître. Auſſi les Païs de pâturages ſont-ils toûjours les plus abondans.

On diſtingue ordinairement deux ſortes de Prez, les Prez humides & les Prez ſecs, c'eſt-à dire Prez ſituez dans des lieux ou humides & arroſez, ou ſecs. Mais comme il ne peut y avoir de bon Pré ſans humidité, je ne m'arrêterai point à cette diſtinction; & pour donner une idée plus nette de l'uſage & de la difference des Prez, j'aime mieux les partager ſuivant les Titres des trois Articles ſuivans.

1°. J'appelle *vrais Prez*, les Prez à foin, c'eſt-à-dire les terres qui ſans ſemaille produiſent d'elles-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou pluſieurs fois l'an; car il y a des Prez qui donnent juſqu'à trois herbes par an: on appelle en quelques endroits *Guimaux*, les Prez que l'on fauche deux fois l'an, comme en Poitou.

2°. Les *Pâturages* ſont les Prez dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les Beſtiaux pour s'en nourrir; & j'appelle ces pâturages *Patis* quand ils ſont ſecs, pour les diſtinguer d'avec les *Prairies* qui ſont des pâturages humides: cependant il faut avoüer que dans l'uſage, on confond aſſez ſouvent ces differens mots, *Prez*, *Prairies*, *Pâturages*, *Pâtis*, *Pâtures* & *Pâcages*.

3°. Ce que je nomme Prez cultivez, ſont ceux où l'on ſeme & dépoüille par culture reglée des herbes particulieres qui ſervent, comme le foin ordinaire, à la nourriture des Beſtiaux.

ARTICLE PREMIER.

Des vrais Prez, ou Prez à foin.

Tous les terrains gras & pleins de ſucs ſont bons pour produire du foin. C'eſt pourquoi on peut faire des Prez ſecs dans une Plaine, ſur une pente de terres, ſous des Avenuës, même ſur des Côteaux, pourvû que le terroir en ſoit bon & qu'il ne ſoit pas bien éloigné de quelque Ruiſſeau, Etang ou Riviere, ou que du moins il ſoit un peu humide au fond; enſorte qu'en y faiſant une foſſe médiocrement profonde, on y trouve de l'eau, car l'humidité eſt une des nourrices du foin.

Au défaut de ces terres graſſes & ſucculentes propres à faire des Prez ſecs, on en fait d'humides dans toutes ſortes de terres, fortes, legeres ou maigres, pourvû qu'on y ait la commodité d'un Ruiſſeau pour les arroſer, & qu'elles ſoient un peu en pente ſans l'être trop, afin que l'eau des arroſemens, des pluies & des inondations imbibe tout le Pré, & s'écoule enſuite doucement ſans le noyer par un trop long ſéjour. Les Prez qui reçoivent la chute ou qui ſont trop voiſins des Fleuves, des Etangs, des Lacs & autres grandes pieces d'eau, en ſont ſouvent très incommodez, à cauſe des gravois & des inondations qu'elles y portent, il n'y vient que du foin groſſier & plein d'herbes rudes, larges & peu agréables aux Beſtiaux. Le foin des Prez humides n'eſt pas même pour l'ordinaire ſi bon ni ſi délicat que celui des Prez ſecs; mais auſſi il y vient en plus grande abondance.

L'herbe qui vient aux bords des Etangs eſt encore moins bonne ; de même que le foin qui ſe recueille dans les Vallées près de la Mer, il eſt plus fort que le foin ordinaire, mais il a toûjours un goût ſalin & nitreux, dont la plûpart des Beſtiaux ne s'accommodent pas ; les roſeaux & les joncs ne leur valent rien non plus, à moins que ce ne ſoit des joncs venus de ſemence, & cultivez en Prez dans de bonnes terres, comme on le fait quelquefois, & non pas des joncs de Marais.

Les Prez bas manquent bien moins que les Prez hauts, & ils produiſent d'excellent foin quand l'année eſt ſéche. Les Prez hauts au contraire, ne font bien que quand elle eſt humide ; ainſi il faut tâcher d'en avoir en differentes ſituations, afin d'être toûjours ſûr d'avoir du moins ſes proviſions, quelque temps qu'il faſſe.

Pour entretenir un Pré en bon état, il n'y a qu'à faire, 1°. Tout autour & en traverſes, des rigoles plus grandes les unes que les autres pour l'arroſement & l'écoulement des eaux. 2°. Une bonne digue du côté d'où peuvent venir les Ravines, cruës d'eaux & autres inondations qui engraveroient & enroüilleroient les Prez. 3°. Rafraichir avec ſoin les foſſez, les rigoles & les digues. 4°. Renouveler le Pré en y jettant de la ſemence quand il commence à dégénerer, comme nous le dirons ci-après.

Comment on convertit une terre en Pré.

Quand on veut faire un Pré, il faut d'abord en choiſir le fond, ſuivant ce que nous venons de dire ; gras & fort, ſi c'eſt un pré ſec ; ou humide & bien expoſé pour les arroſemens, ſi c'eſt un pré bas : les terres fortes, voiſines de quelque Riviere, & celles où l'on trouve de l'eau, pour peu qu'on les creuſe, ſont excellentes en Prez, & ne ſont bonnes qu'à cet uſage : le Bled y vient trop drû & ne donne ordinairement que de la paille ; encore y dégénere-t-il ſouvent.

Le fond étant choiſi, il faut lui donner de frequents & profonds labours, ſans ſe laſſer & s'impatienter ; parce que pour réüſſir, il faut compter que pendant quinze ou ſeize mois on ne fera guére autre choſe que de remuer la terre : on ne doit même y mettre la charuë que dans un temps fort propre à ameublir le ſol ; c'eſt à quoi il faut s'appliquer, afin que l'herbe que l'on y ſemera y croiſſe & multiplie aiſément.

Ordinairement le premier labour d'une terre qu'on veut mettre en Pré, ſe fait au Printemps, & on la laiſſe en gueret ; on peut lui donner un ſecond labour quelque mois après, quand on voit que les mauvaiſes herbes qu'il faut détruire commencent à repouſſer ; en Automne on lui donne un ou deux nouveaux labours ; au mois de Février ſuivant, on y charie le fumier le plus nouveau & le plus gras que l'on puiſſe avoir ; ceux de Vaches, Bœufs, Chevaux, Moutons & de Pigeons ſont les meilleurs ; on répand auſſi-tôt ce fumier ſur le pré, & en même temps on donne à la terre le dernier labour qui ſert à la mettre à uni & à conſerver toute la force du fumier qu'on enterre.

Quand la terre eſt bien fumée, bien meuble & bien applanie, on y ſeme le plûtôt qu'on peut la graine de foin, qui doit être choiſie fort fine, de l'année, bien vannée & nette de toutes ordures, dont elle eſt ordinairement

chargée, & la plus mûre qu'on puiſſe avoir ; on y mêle moitié d'Avoine. Ce grain y vient fort bien, & indemniſe dès cette premiere année, de la dépenſe qu'on a faite pour mettre la terre en Pré.

Si le mois de Fevrier eſt encore trop froid ou trop moû pour labourer ou pour ſemer, on attend que la terre ſoit plus maniable ; il y a même des gens qui n'enſemencent les Prez que deux mois après les avoir fumez ; & en ce cas ils y donnent un labour de plus, ce qui ne peut y faire que du bien ; mais j'aimerois toûjours mieux ne fumer la terre que quelques jours avant la ſemaille, afin que le fumier ait plus de force pour multiplier la ſemence & fertiliſer cette terre neuve & humide.

On ſeme le Foin comme le Bled, à plain-champ & à pas de Semeur ; & on jette la ſemence fort épaiſſe, de la longueur qu'auroit un bon ſillon : mais comme il n'y a point de ſillon dans la terre préparée en Pré, & comme la graine étant fort fine, on pourroit ſe tromper, ſoit en ne ſemant pas ce qui ſeroit à ſemer, ou en ſemant encore ce qui le ſeroit déja ; on prend avec ſoi un bâton qui ſert de piquet, pour marquer à peu près (quand on eſt au bout du Champ) l'endroit juſqu'où on a ſemé, obſervant de planter le bâton plûtôt dans ce qui eſt déja ſemé que dans ce qui ne l'eſt pas encore : on continuë ainſi juſqu'à ce qu'on ait chargé tout le Champ. Cela fait, on couvre la ſemence, & on unit la terre en y paſſant la herſe deux fois en long, & autant en large & en travers. S'il reſtoit quelque motte de terre entiere, il ſeroit bon de la caſſer pour rendre la ſuperficie du Pré plus unie : ce qu'on ne ſçauroit faire avec trop de ſoins, parce que l'herbe y vient plus aiſément & plus également, il n'y a pas de terrain perdu, & quand il eſt queſtion de faucher les Foins, rien n'échappe à la faux de celui qui les coupe, & il ne trouve point de hauteurs qui caſſent & arrêtent ſa faux ; c'eſt pourquoi il y a des Païs où on ſe ſert d'un cylindre ou rouleau de bois pour applanir les terres qu'on met en Prez.

Si ce nouveau Pré eſt une terre forte, il eſt bon de l'arroſer quelque temps après la ſemaille, en cas que l'on ait des eaux en ſa diſpoſition ; mais ſi c'eſt une terre legere, il ne faut l'arroſer que quand elle eſt aſſez condenſée, & l'herbe aſſez enracinée & aſſez forte, pour que l'eau n'entraine point la terre & que l'herbe ne reſte pas déchauſſée & ſans ſubſtance.

Il eſt important d'enfermer les Prez nouvellement enſemencez, de bonnes haies vives, ou, du moins de larges foſſez, afin qu'il n'y aille ni gens ni beſtiaux toute la premiere année ; car l'herbe eſt toûjours trop foible & trop tendre pendant ce temps-là, pour pouvoir être ni pâturée ni foulée ; il faut la laiſſer multiplier & fortifier une bonne fois pour toûjours, & rien ne lui feroit tant de tort que la morſure & les pieds des beſtiaux : c'eſt à quoi il faut veiller, particulierement quand les Prez ſont proches des maiſons ou des chemins. Pour la deuxiéme année, comme le Pré ſera alors garni & fort, on ne ſe mettra plus tant en peine d'empêcher les beſtiaux d'y entrer : il n'y a que les Cochons qu'il n'y faut jamais laiſſer entrer en quelque temps & dans quelque Pré que ce ſoit, parce qu'ils gâtent tout en foüillant la terre avec leurs groüins ; il ſeroit bon auſſi de n'y laiſſer entrer le gros bétail que quand la terre eſt fort ſeche, parce que la corne de leurs

pieds entre en terre, froiſſe les herbes & coupe les racines.

Il faut encore prendre garde à ne pas laiſſer paſſer de grandes chutes d'eau ou de grands arroſemens dans les Prairies nouvelles, de peur de les enroüiller ou d'en emporter la terre qui eſt encore meuble & legere, enſorte que l'herbe tendre & déchauſſée n'auroit plus de nourriture : on les en défend par des digues & des chauſſées de terre glaiſe, par des foſſez, des trous & des rigoles qui ſaignent, détournent & épuiſent les eaux bâtardes.

Il eſt bon auſſi de ſarcler les Prez la premiere année, pour en ôter les herbes qui ne ſont pas bonnes en foin.

On fauche les Prairies nouvelles dès la premiere année ; quoiqu'on n'y dépoüille pas encore grand choſe, on en retire toûjours bien ſa dépenſe, ſur-tout quand on y a mêlé de l'Avoine. Il y en a qui au lieu d'Avoine, y mettent un peu de Treffle & de Veſce : ce mêlange, loin de nuire à l'herbe du Pré, la fait multiplier & rend le foin meilleur & plus au goût des beſtiaux.

Le Pré nouvellement enſemencé ayant été ainſi conduit la premiere année, & ayant été garanti de l'approche du bétail juſqu'après la fauchaiſon de la deuxiéme année, il eſt alors fort & garni, & il n'y a plus d'autres ſoins à y donner qu'aux vieux Prez.

Quelles ſont les bonnes & les mauvaiſes herbes d'un Pré.

Il eſt bon qu'un habile Econome les connoiſſe, & la connoiſſance n'en eſt pas moins utile que curieuſe ; parce que, 1°. S'il veut achepter un Pré, en voyant les plantes qui y ſont, il ſçaura tout d'un coup s'il eſt fertile ou non, & s'il fait de bon foin. 2°. De même il ſçaura diſtinguer dans ſes Prez les bonnes productions d'avec les mauvaiſes, qu'il faudra arracher à la main à coup de bêche, pour ne laiſſer multiplier que les bonnes, & il les fortifiera par un peu de fumier & de ſemence qui garniront bien vîte tout le terrain.

Les bonnes herbes des Prez ſont donc *le Petit Muguet (Gallium)* il fleurit en Juillet & en Août, caille le lait comme la preſure, & eſt bon contre la brûlure, le flux-de-ſang & la laſſitude : *le Veſceron : l'Avoine ſterile (Ægilops)* bonne pour prévenir les maux d'yeux : *la Manne*, particulierement la petite, qui eſt preſque bonne à tout, pourquoi on l'appelle *Omni-Morbia* ; elle fleurit en Juillet & Août : toute les eſpeces de *Renoncules*, autrement dit *Grenoüillettes*, ſoit *Pied-de-Lyon*, *Bazin*, *Pié-Pou* ou autres ; elles fleuriſſent en Avril juſqu'en Juin, ſont bonnes pour les cors, poireaux & la gale : le *Satyrions* & les *Teſticules* de Chien fleuriſſent en May & Juin : les *Hyacintes* ou *Vaciets* ; le *Plantain*, pourvû qu'il n'y en ait pas beaucoup & qu'il ſoit petit ; la *Plaſtenade* ou *Carotte ſauvage (Daucus)* le *Carvy* ; le *Panais ſauvage*, pourvû qu'il ne grandiſſe point trop ; la *Germandrée*, qu'on appelle *Petit Cheſneau* à cauſe de ſon feüillage ; la *Réponſe* qui fleurit de même que les précédentes plantes en Juin & Juillet : le *Creſſon* fleurit en Juillet & Août : le *Paſtel* ou *Gueſdes ſauvages* en May & Juin : la *Barbe de Bouc* qui fleurit jaune en May & Juin, ſes feüilles reſſemblent à celles du Safran, & on en mange la racine l'Hyver en ſalade : l'*Oſeille*, tant grande que petite, pourvû qu'elle ne domine pas ; elle fleurit en Juin & Juillet : la *Langue de Cerf*

qui a les feüilles comme l'Ozeille, & jette en Avril : la *Langue de Serpent* ou *Herbe ſans coûture :* les *Violettes*, tant celles de Mars que celles de Mer, autrement dites *Gans-Nôtre-Dame*, & fleuriſſent en Juillet & Août : la *Petite Centaurée* fleurit dans tout l'Eté, & bonne contre les vers, la jauniſſe & les maladies de nerfs : les *Marguerittes* fleuriſſent en May ; & les *Conſoudes* de toutes les eſpeces, ſoit Conſoude Royale ou pied d'Aloüette, en Juin & Juillet, & ſont fort eſtimées pour les nuages des yeux & les inflammations : la *Conſyre*, grande ou moyenne, efficaces pour les bleſſures : l'*Ail* & le *Scordium*, pourvû qu'ils ne ſoient pas en grande quantité, parce qu'ils ont tous deux une odeur qui tient du veritable ail & du poireau, ils fleuriſſent en May, Juin & Juillet : le *Pouliot*, le *Serpolet*, la *Marjolaine*, l'*Origan*, le Baume, autrement dit *Menthe Romaine*, & toutes les autres ſortes de Menthes qui toutes enſemble embaument les Prez, pourvû qu'il n'y en ait pas trop : l'*Argentine* qui eſt extrêmement aſtringente, fleurit auſſi en Juin & Juillet : le *Pied-de-Lyon*, le *Fume-Terre* & l'*Eupatoire* ou *Aigremoine*, ſoit vrai ou bâtard ; l'*Angelique*, la *Pimprenelle*, l'*Armoiſe* ou *Herbe-de-Saint-Jean* bonne pour les femmes ; la *Mille Feüille* ou herbe à Charpentier, parce qu'elle eſt bonne pour les coupures, fleurit en May & Août : la *Méliſſe* qui amande la terre & fait avoir beaucoup de lait aux Vaches : le *Cytiſe* bon pour les Chévres, & la *Vervaine* & le *Senneçon* pour les Lapins ; le *Mouron* mâle ou femelle fleurit en Eté ; le *Melilot* de même ; le *Marbis* autrement dit perſil d'Ane, en May, & il a l'odeur du Myrrhe, la feüille du fenoüil & les fleurs blanches & ſéparées : & principalement les Baſſinets, les Gobelets & le Treffle.

Les mauvaiſes herbes au contraire, ſont le *Colchicon* ou *Mort-aux-Chiens*, plante bulbeuſe qui croît haut d'une palme, produit en Automne des fleurs blanches dabord, puis Bleuës-Turquin, enſuite une graine rougeâtre, a des feüilles ſemblables à celles de l'oignon, mais plus groſſes. Cette plante & particulierement le lait de ſa racine, quoique doux, tuë comme les Champignons ; le lait de Vache en eſt le contre-poiſon ; on dit qu'étant mêlée avec du Nitre, elle blanchit les cheveux noirs. La *Perſicaire*, autrement dit le *Curage*, tant grand que petit, fleurit en Juin ou Juillet ; on l'appelle encore *Hydropiper* ou *Poivre d'eau*, parce que ſes feüilles, quoique ſemblables à celles du pêcher (*Unde Perſicaria dicitur*) ont de même que ſes graines le goût du Poivre, quoiqu'elles n'en ayent pas l'odeur ; elles ſont inciſives & réſolutives, & l'herbe en Eté miſe par terre, fait mourir les mouches & les puces. La *Ciguë* fleurit blanc en Juillet, périt & tuë par ſa froidure, au contraire des herbes précédentes qui ſont pernicieuſes par trop de chaleur ; le vin eſt le contre-poiſon de la Ciguë. Le *Dent de chient*, *Gramen* ou *Chiendent*, qui n'eſt pas moins contraire aux Prez qu'aux Bleds, parce qu'il ſe multiplie beaucoup ; il fleurit en même temps que les bleds : Le *Reveill-matin*, herbe qui croît moins dans les Prez que dans les Vignes & les Bleds, & qui à force branches étenduës en rond, ſous les feüilles deſquelles eſt une petite graine ronde, elle jette beaucoup de lait : Le *Mille-pertuis*, plante ſpécifique, rougeâtre, haute d'un pied, chargée de branches dont les feüilles ſont ſemblables à celles de la Ciguë, toutes percées de petits trous ; ſes fleurs viennent en Juillet & Aouſt, ſont jaunes & rendent une liqueur rouge : Ces deux dernieres plantes ſont trop chaudes & mal-faiſantes.

La *Prêle* qui eſt auſſi une herbe qui croît dans les lieux aquatiques & dans les foſſez, ne vaut encore rien en foin ; mais ſes feüilles qui ſont fort rudes ſervent aux Ouvriers à polir le bois & autres matieres, à écurer l'airain & la vaiſſelle ; il y en a même une eſpéce que les Païſans mangent en Carême. Cette plante jette des tiges creuſes, noüées, rougeâtres & rudes au maniment, au-tour deſquelles il y a forces feüilles menuës & minces comme Jonc : elle croît fort en hauteur, quand elle trouve des arbres pour s'y attacher ; & y étant entortillée, elle laiſſe pendre une grande chevelure noire comme une queuë de Cheval : ſa racine eſt dure comme du bois.

Il croît dans tous les Prez & Prairies, une herbe qui ſe nomme *Douve*, qui fait mourir le Mouton quand il en mange ; parce qu'il ne la digere point, & on la retrouve toute entiere dans ſon ventre.

Il eſt bon de faire la revûë de ſes Prez au mois de Septembre & de Fevrier, pour en extirper celles de ces mauvaiſes herbes qu'on y verra en trop grand nombre ; il n'y faut non plus ſouffrir aucune eſpece de chardons : Le Chardon benit & le Chardon Nôtre-Dame, n'y font pourtant pas grand mal quand il n'y en a qu'un petit nombre ſur le bord du Pré.

Des ſoins néceſſaires aux Prez faits.

Quoique les Prez produiſent d'eux-mêmes, cependant il y a certains ſoins qui ſont néceſſaires pour y entretenir l'abondance, & ſans leſquels on les verroit bien-tôt déperir : Il y a plus d'attention que de peine à s'y donner, & c'eſt en quoi on n'eſt point excuſable quand on les néglige. Le tout ſe réduit à les ſarcler, les épierrer, les arroſer, les fumer & les renouveller quand ils en ont beſoin.

I. Le premier ſoin ſera de les bien ſarcler, afin qu'il n'y vienne ni épines, ni buiſſons ni herbes qui ne valent rien en fourage. On arrache les unes avant l'Hyver comme ronces, joncs, glayeuls, &c. les autres au Printemps comme Chicorrée ſauvage, Ciguë, Chardons & autres inutiles & nuiſibles aux beſtiaux.

Il faut auſſi ne laiſſer dans le Pré ni pierre, ni butte, ni vuide, ni aucune autre choſe qui puiſſe empêcher que la ſuperficie du Pré ne ſoit égale & également garnie. C'eſt auſſi pourquoi on ne ſouffre point d'arbres dans les vrais Prez, ſi ce n'eſt quelques arbres aquatiques, qu'on plante ſur les bordées le long des ruiſſeaux : s'ils étoient dans le Pré même, ils ne feroient qu'y nuire par l'ombre de leurs branches & par l'étenduë de leurs racines, qui tireroient la nourriture de l'herbe & empêcheroient de fumer, de labourer & de renouveller le Pré quand il en eſt beſoin.

II. Un autre ſoin que les Prez demandent eſt de leur donner les arroſemens qui leur conviennent ſuivant les ſaiſons, ſuivant le temps & ſuivant leur temperamment. L'Hyver on ſuppoſe qu'ils ſont toûjours aſſez arroſez, ſoit par les pluies, les neiges, ſoit par l'enflure des Rivieres & Ruiſſeaux, ou par la chute des eaux des Montagnes. On eſt même ſouvent obligé de faire des digues, des foſſez, des rigoles & des ſaignées pour en détourner ou en affoiblir le cours, & pour empêcher que les eaux ſauvages & les grandes pluies ne dégradent le Pré ou n'enroüillent l'herbe ; ce qui eſt principalement à craindre pour les terres nouvellement miſes en prairies. A l'égard des

vieux Prez on ne prend pas tant de peine pour en détourner ces eaux, d'autant qu'elles ne font ſouvent qu'y apporter l'abondance, parce qu'elles amènent avec elles la ſubſtance, la graiſſe & les ſels des autres terres : Mais auſſi il eſt quelquefois dangereux que les terres ou les ſables qu'elles entraînent, n'étouffent l'herbe de vôtre Pré par la croute qui s'y forme. Quand le Pré eſt une fois affablé, ſi cela arrive, il n'y a point d'autre remede que d'attendre que le hâle ait ſeché l'eau & les terres d'apport, on les gratte alors avec des rateaux à dents de fer, afin que l'herbe y revienne plûtôt.

Quelquefois au contraire les Prez ont beſoin d'eau en Hyver même ; & en ce cas quand la ſaiſon n'en donne point, il faut que l'art vienne au ſecours, & on ne doit point leur épargner l'eau pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier & Fevrier : il n'y a que les vieux Prez ſur leſquels il ne faut point faire courir l'eau quand il fait grand froid, parce qu'ils ſouffriroient trop des gelées & des glaces ſi l'eau venoit à manquer.

L'Eté eſt la vraie ſaiſon des arroſemens, & on abreuve alors les Prez de huit jours en huit jours, à moins qu'il ne ſurvienne quelque pluie. On les abreuve par le moïen de quelqu'écluſe ou bâtardeau fait de terre glaiſe, de pierres ou de planches qui coupent le cours de l'eau, & la font par conſéquent gonfler & refluer par les foſſez & les rigoles qu'on doit avoir ſoin de bien entretenir dans toute la longueur, la largeur & les traverſes du Pré, afin que l'eau ſe répande par tout : Et quand on juge que le Pré a aſſez bû, on léve ou on romp l'écluſe ou la digue pour que l'eau reprenne ſon cours.

S'il y a quelque foſſe ou eau dormante dans vôtre Pré, ayez ſoin d'y faire des tranchées ſuffiſantes pour la faire écouler ; car le long ſéjour de l'eau & ſa trop grande quantité y font autant de tort que la ſéchereſſe.

Il y a même certains Prez qu'il ne faut gueres arroſer, ce ſont ceux où il y a beaucoup de treffle ; autrement cette herbe mourroit bien vîte.

C'eſt au Printemps qu'on deſſéche, à force de rigoles & de ſaignées, les Prez trop ſujets aux eaux.

Il y a auſſi des Moulins pour élever des eaux, vuider des batardeaux, ſecher des marais &c, par le moïen des pompes, des godets, des chapelets, comme on voit en Hollande & à Verſailles : mais il ne s'agit pas de cela pour nôtre Economie ; & c'eſt à force de bras qu'il faut deſſecher & fertiliſer les endroits marécageux en faiſant écouler les eaux par des rigoles, des ſeignées & des foſſes ou trous éloignez des lieux, d'où l'on veut détourner les eaux croupiſſantes.

III. Il faut fumer les Prez tous les trois ou quatre ans, & même plus ſouvent, pour remplacer la graiſſe & les ſels que la végétation continuelle épuiſe. On juge qu'ils ont beſoin d'amendemens, quand leurs productions ſont languiſſantes, & qu'il y croît d'autres herbes que celles qu'ils doivent naturellement porter.

C'eſt toûjours en Décembre, Janvier & Fevrier qu'on les fume ; afin que le ſuc & les ſels du fumier étant détrempez par les pluies, ils ſe mêlent mieux avec la terre & agiſſent avec vigueur dans le temps que la nature ſe renouvelle. Il faut fumer plus abondamment & plus ſouvent les vieux Prez que les jeunes : & quand le terrain qu'on amende eſt ſur le penchant d'une colline ou beaucop en pente, il faut mettre beaucoup de fumier dans le

le haut, un peu moins dans le milieu, & encore moins dans le bas, parce que les pluies y en apportent toûjours assez d'au-dessus.

Nous avons dit que pour faire un Pré nouveau, le fumier le plus neuf & le plus frais étoit le meilleur : c'est tout le contraire pour les Prez faits, il n'y faut que du fumier bien pourri ; car s'il sortoit recemment de dessous le bétail, comme on ne fait que le répandre sur le Pré sans l'enterrer, il s'incorporeroit bien moins avec la terre, & toute sa chaleur se dissiperoit en dehors, ou ne serviroit qu'à brûler la tendre pointe des herbes ; & ce qui est plus important, il n'auroit pas le temps de se consommer, les Faucheurs le retrouveroient sous leurs faux & le mêleroient avec le foin, où il ne feroit que de très-mauvais effets, soit au grenier ou aux étables & aux bestiaux. C'est pourquoi il n'y en faut mettre que de bien fin & bien pourri.

Le crotin de Pigeons & de toutes sortes de volailles non aquatiques, y est bon ; de même que le fumier de Moutons, de Bœufs, Vaches, Chevaux & Mulets, pourvû qu'il soit bien consommé & reposé depuis long-temps. Les bouës des ruës & grands chemins, les curures de mare bien déchargées de toute leur humidité, & mêlées avec d'autres fumiers, ou avec de la poudrette, y font merveilles ; de même que les cendres de lessives, celles d'herbes ou de gazons brûlez, & les feüilles d'aulnes : c'est pourquoi bien des gens sont curieux d'entretenir beaucoup d'aulnes autour de leurs Prairies. De bonne terre bien meuble & mêlée avec du sien y fera plus de profit que le meilleur fumier des Etables : ou bien ramassez la bouë ou la poussiere des chemins les plus frequentez, & des ruës ; mêlez la avec toutes les ordures de la Maison & de la Basse-cour, & avec toutes sortes de fientes & de fumiers ; & quand tout ce mêlange aura été bien détrempé par les pluies & meuri par les gelées, répandez-le sur vôtre Pré, il s'y incorporera, le pénétrera & le fertilisera à souhait.

IV. Je ne voudrois jamais voir ni arbres ni aucunes bêtes dans les Prez ; ils ne sont destinez que pour rapporter du foin, & non pas pour être des plants, ni pour servir en pacage. On a des pâturages, des vergers & plusieurs autres endroits qu'on peut employer à son gré à ces differens usages, & je ne voudrois pas les confondre ; ils en produisent beaucoup davantage quand ils sont tout-un ou tout-autre. Cependant on voit bien des Païsans qui envoient leurs bestiaux paître dans les Prez : souvent même les troupes d'Oyes & de Poules-d'Indes y sont mêlez avec les Chevaux & les Anes, sans songer au tort que cela fait au Pré & aux bestiaux même : *Au Pré*, parce qu'il y a quantité de racines endommagées par le pied & par la dent du bétail, & beaucoup d'herbe enlevée, qui auroit bien mieux multiplié en foin ; *aux bêtes*, parce que le duvet, la plume, & la fiente de la volaille, principalement des Oyes, fait mal aux bêtes Cavalines & Asines : on ne doit même jamais laisser les Oyes non plus que les Cochons, dans les Prez, parce que le groüin de ceux-ci en foüillent toute la terre, & la fiente des autres en gâte toute l'herbe. Les moins scrupuleux ont toûjours grand soin de ne laisser approcher aucune bête de leurs Prez, depuis que l'herbe commence à y piquer, jusqu'à ce qu'elle soit fauchée & enlevée, & le regain aussi, quand le Pré en produit. Quant aux arbres on n'en devroit mettre aucuns dans les Prez que l'on veut bien ménager, sauf à faire ailleurs des plants aquatiques ; cependant on peut mettre une

rangée de saules, aulnes, ou autres, le long des grands courans dans les endroits marécageux qui ne produisent que des herbes grossieres qui ne sont pas bonnes en foin.

Au reste les Prez ne craignent d'ailleurs que les Taupes, ou les torrens & les ravines qui les engravent & enroüillent l'herbe par leurs inondations. Nous avons enseigné ci-dessus les moïens de prévenir, & d'affoiblir les eaux, ou d'en réparer le desordre. Quant aux Taupes elles endommagent aussi beaucoup les Prez; il y a des gens qui leur font la chasse en même-temps qu'ils arrosent leurs Prez, ensorte qu'ils font d'une pierre deux coups: Pour cela, quand il est besoin de les arroser, on le fait dès la pointe du jour, qui est le temps que les Taupes travaillent; & comme elles craignent fort l'eau qui pénétre bien vîte les Taupinieres, elles montent sur terre pour l'éviter, & alors il est aisé de les prendre toutes vives. D'autres sans lâcher d'eau, se mettent en sentinelle sur le Pré dès la pointe du jour, près de l'endroit où les Taupes ont foüy le plus fraîchement; elles travaillent ordinairement quand le Soleil se léve, & si-tôt qu'on voit remuer la terre, on y donne avec la bêche ou la houë un grand coup, de côté, pour enlever en même-temps la terre & la Taupe. On verra ci-après dans le Traité du Jardinage d'autres moïens pour les détruire.

V. Il se trouve souvent dans les Prez des endroits foibles ou tout-à-fait dégarnis d'herbe; soit parce qu'en le semant il sera tombé peu de graine à cet endroit, soit parce qu'on en aura enlevé des arbres ou des pierres, ou que l'herbe en aura été ruinée par les Taupes, par les inondations, par la sécheresse ou autrement. Il faut regarnir ces vuides par le secours des fumiers, & s'ils ne suffisent pas y labourer & semer de nouveau.

VI. Il faut avoir soin de renouveller les Prez de la même maniere, quand on voit qu'ils s'affoiblissent, qu'ils languissent & rapportent peu de choses, soit parce qu'on les a négligé ou parce qu'ils vieillissent; sur-tout quand la mousse y croît. Pour la détruire il faut répandre au mois de Décembre, de la cendre de lessive, ou quelqu'autre puissant engrais, bien épais sur-tout le Pré; il se ranimera, & la mousse périra si elle n'y est point inveterée: mais si elle a si fort pris le dessus, que l'amandement n'y fasse rien; alors il faut ou changer le Pré en Novale, ou le façonner de nouveau pour le remettre en Pré, de la même maniere que nous l'avons dit ci-dessus, d'une terre qu'on veut mettre en Pré pour la premiere fois.

Avant de labourer la terre qu'on veut semer en herbes, il y a des gens qui font lever au mois d'Avril tout le gazon du Pré par mottes, font des fourneaux sur le Pré même, & y réduisent tout ce gazon en cendres, qu'ils sément sur le champ, ensuite y labourent & sement la graine de foin; rien ne fait plus de bien au Pré que le sel de ces cendres: Voyez ce que nous en avons dit au chapitre des Amandemens.

Un Pré réduit en Novale rapporte du grain abondamment pendant six à sept ans de suite, souvent même on ne lui donne point du tout de repos: il est bon d'en brûler l'herbe, ou même les gazons, avant d'y mettre la charuë, pour en faire une terre à bled.

Quand on le destine pour être toûjours terre à bled, on n'y seme la premiere année que de la vesse, du treffle ou des pois qui ne font qu'engraisser

Recolte
des
Foins

la terre : la deuxiéme année on y met des Mars un peu plus forts, ou du Seigle, puis du Méteil, & enfin du froment une année ou deux de ſuite, ſi le fond eſt bon ; & après cette tournée on le fait valoir par ſoles reglées, comme les terres à bled ordinaires. Mais quand on ne veut mettre du grain que pendant quelques années dans ce Pré deſſeiché ; alors on y met tout d'un coup du bled pendant les deux premieres des ſix ou ſept années qu'on lui donne d'interval, & au bout de ce temps on le remet en Pré ; & pourvû qu'on y apporte les ſoins néceſſaires, il produira du foin mieux que jamais, le changement des productions n'aura ſervi qu'à le réveiller & à le ragaillardir.

Quand le Pré devient ſteril par vieilleſſe, ou parce qu'on l'a négligé, il faut y employer les mêmes remédes que nous venons de dire pour la mouſſe, c'eſt-à dire fumer le Pré à force, pour le raviver ; & ſi les amandemens ſont impuiſſans, il faut en brûler l'herbe & le gazon, le labourer & l'enſemencer de nouveau de graines d'herbe : ſi non en changer l'uſage & le mettre en terre labourable ; principalement quand ces Prez ſont ſecs, arides, encroutez ou plains de groſſes & mauvaiſes herbes.

Récolte des Foins.

Quand on voit que l'herbe des Prez eſt en graine & ne profite plus, il eſt temps de la faucher ; ce qui arrive ordinairement dans le mois de Juin.

Il faut faire les foins de meilleure heure & le plus promptement que l'on peut, & toûjours par un beau temps, de peur de la pluie qui gâteroit le foin. Il vaut mieux le faucher quand il eſt encore un peu tendre & verdelet, que quand il eſt trop mûr ; car on en recueille davantage, il eſt plus friand, plus agréable aux bêtes, il les engraiſſe davantage, fait avoir plus de lait aux Vaches & aux Brebis, & le regain autrement dit la ſeconde herbe, en vient plûtôt & plus abondamment ; parce que le pré a plus de temps, plus de force & plus de chaleur pour produire : au lieu que ſi le foin eſt trop mûr quand on le fauche, il aura perdu tout ſon ſuc & ſa ſubſtance, & ne ſera plus bon qu'à faire littiere. Mais auſſi s'il étoit ſerré trop verd, il ſe pourriroit.

Ceux qui ſont curieux de conſerver le Gibier ſur leurs terres, avant de faucher leurs foins, font recherche des nids de Perdrix qu'il peut y avoir ; deux Hommes tenans chacun un bout d'une longue corde, la paſſent ſur l'herbe du Pré, pour que le bruit & l'agitation faſſent partir la Perdrix qui pond ordinairement dans les prez, & qui couve preſque toûjours dans le temps de la fauchaiſon des foins : on remarque ainſi où il y a des nids de Perdrix, on met quelque branchage auprès, & en fauchant on laiſſe autour de chaque nid une eſpace de quelques enjambées ſans le faucher ; autrement la faux pourroit fendre en deux le nid & la Perdrix qui y eſt attachée, ou bien on l'obligeroit à abandonner ſon nid : au-lieu qu'en le conſervant il ne faut qu'une ou deux compagnies de Perdreaux pour peupler toute une terre, ſurtout quand ils ne ſont point étrangez.

Pour rendre le foin bon & de bonne vente, il faut le façonner ainſi : Lorſque l'herbe eſt fauchée, il faut la laiſſer ſecher un peu de temps ſur toute la ſurface du pré ; & quand le deſſus eſt ſec, on le retourne de l'autre côté, avec des fourches de bois, en l'élevant un peu en l'air, afin de le faire ſecher tout-à-fait ; ce que l'on réitere pluſieurs fois s'il en eſt beſoin : c'eſt ce qu'on

appelle *faner* le foin, & cela le séche & le façonne.

Quand le foin est bien sec, on le met en *Chaînes*, c'est-à-dire en grandes rangées ou sillons qu'on appelle en quelques Païs *Andains* ; & ensuite en *Villottes*, ou comme disent d'autres en *veüillottes*, qui sont de petits tas fort près les uns des autres : & de ces petits tas on en fait les grands qu'on appelle *Meules*. On les dresse en pointe en forme de pain de sucre, afin que la pluie s'il en vient, puisse couler le long de la meule ou n'en gâter en tout cas que la superficie. Il faut faire les meules plus grandes, plus larges & plus hautes que l'on pourra, & les laisser quelque peu de temps sans botteler ; cela raffine le foin, qui s'échauffe, suë, évacuë ce qu'il peut avoir de mauvais, se ressüie & se refroidit quand il est ainsi en masse. C'est pourquoi quoiqu'on l'ait quelquefois mis bien vîte à couvert de peur de quelqu'orage, cependant on ne doit jamais le serrer au grenier ou au fenil, qu'il n'ait été quelque temps en monceaux, pour qu'il y suë & se recuise auparavant. Cela sert encore à le rendre plus souple & plus maniable ; car il est quelquefois si sec, que quand on le met des villottes en meule, il se brise tout, pour peu qu'on le remuë, & on ne pourroit presque pas le botteler ni le charier.

Quand le foin a été assez de temps en meule pour se rafiner, on le fait mettre en bottes sur le pré, & on le charie à mesure, le plus promptement que l'on peut. Car quand le foin est moüillé, cela lui ôte la couleur, il diminuë beaucoup de bonté, il n'est point de garde, & il est à craindre qu'il ne s'échauffe ou ne pourrisse au grenier : On met à part celui qui a été moüillé, pour le consommer au premier besoin.

S'il survient quelque pluie avant que le foin soit bottelé & enlevé, il faut le laisser secher, avant de le faire arriver au grenier ou au fenil : On appelle *fenil* les galeries & generalement tous les lieux destinez à serrer les foins. Si-tôt qu'on les y a mis, il est bon de les couvrir de paille bien séche & épaisse d'une brasse, pour empêcher que le foin ne s'échauffe, ou ne se gâte par quelque humidité, mauvaise odeur d'étables, ou autrement ; la paille attirant à elle tout le mauvais.

Le foin ainsi façonné, arrivé & serré sans pluie, se garde aisément d'une année à l'autre.

En le façonnant sur le Pré, il faut sçavoir que celui qu'on veut garder pour la nourriture des Chevaux ou des Bœufs, doit être fort seché, afin qu'il ait plus de force, & ne leur donne point de tranchées : mais celui qu'on destine pour les Vaches & les Brebis ne doit pas être bien sec, elles le mangeront mieux & en feront plus abondantes en lait.

Quand on a les commoditez & les lieux propres, il y a une autre maniere de façonner le foin ; lorsque le temps est sûr & que le foin est sec, on le fait charier sans le botteler, & on le met dans un lieu sec & couvert, en l'entassant comme des gerbes de bled, pour le faire en bottes dans la suite à loisir. Cette maniere n'est point à rejetter, parce qu'elle met le foin hors de hazard d'être moüillé & gâté : il est en sûreté & ne craint plus rien de l'inconstance du temps, qui est quelquefois bien fâcheux.

Un bon arpent de Pré peut rapporter trois cens bottes de foin, & le plus médiocre un cent.

On donne pour le fauchage de chaque arpent de Pré, depuis vingt sols

juſqu'à quarante : & du bottelage depuis douze ſols juſqu'à ſeize du cent de bottes : on donne quelquefois trente ſols du cent pour tout faire ; ſçavoir, l'emmeulage, le bottelage & le chargeage : & d'autres fois on donne trente à quarante ſols l'arpent pour le fannage, emmeulage & chargeage ſeulement, ſans le bottelage.

Il y a des gens qui n'ont beſoin ni de greniers ni de fenil exprès, pour ſerrer leurs foins ; ils les laiſſent dans les Prez même, par groſſes meules, qui ſont des eſpeces de fenils. Pour les dreſſer on plante d'abord, avant en terre, une groſſe perche la plus haute qu'on peut avoir ; on emmeule le foin en rond tout au-tour, on dreſſe la meule fort large & on l'éleve en pyramide juſqu'à un pied près du haut de la perche : Le bout qui en ſort au-deſſus du foin, ſert à y attacher des cordes qui ſoutiennent des pierres très-peſantes, & qui environnent toute la meule & la preſſent continuellement, en ſorte que le foin s'affaiſant & s'entaſſant de lui-même, il eſt ſoûtenu par la perche & les cordes contre les vents & les orages, & il devient impénétrable à l'eau ; elle ne pourroit pénétrer tout au plus que trois ou quatre doigts de la ſuperficie de la meule, & le reſte ſe conſerve pendant toute l'année, auſſi net & auſſi bon que dans les meilleurs greniers. On fait ces meules les plus larges & les plus hautes que l'on peut ; & on en fait pluſieurs à proportion de la quantité de foin que l'on dépoüille. On entame toûjours cette eſpece de fenil, par le bas du côté où la pluie donne le moins, on en tire le foin avec un crochet, & la meule diminuë ainſi à proportion de ce qu'on tire. Il eſt aiſé de concevoir qu'il faut placer ces meules ſur les hauteurs ou autres endroits les moins expoſez à l'eau courante ou ſéjournante, afin qu'il n'y ait au plus que quelques doigts du bas de la meule qui ſe reſſente de l'humidité. Ces fenils artificiels ſont bons ſur-tout dans les climats où il ne pleut gueres.

Des Regains.

On appelle *Regain* la deuxiéme herbe qui revient dans la plûpart des prez, quelques mois après qu'on les a fauchez. Il y en a même, dont le fond eſt ſi bon & la ſituation ſi avantageuſe pour les arroſemens, qu'on y fauche l'herbe juſqu'à trois fois par an. Les Regains ſont bons & abondans quand l'Eté eſt pluvieux, & ce n'eſt que par le ſecours des pluies qu'on peut eſperer une deuxiéme récolte dans les prairies ſéches : Car pour les humides, ſur-tout pour celles où le voiſinage de quelque ruiſſeau ou autres pieces d'eau, donne tous les arroſemens que l'on veut, il n'y a qu'à lâcher l'eau dans les prez, auſſi-tôt que le premier foin en eſt enlevé, & continuer les arroſemens de huitaine en huitaine, & plus ſouvent ſuivant que le pré eſt alteré.

L'abondance du Regain, ainſi que celle du premier foin, dépend beaucoup des ſoins qu'on ſe donne pour fertiliſer les prez ; on doit ſur-tout empêcher les beſtiaux d'y entrer tant qu'il y a de l'herbe à eſperer.

On fauche ordinairement les Regains à la mi-Septembre ; & ce ſecond fauchage eſt d'autant plus utile, qu'outre la nouvelle herbe, on enléve auſſi celle qui peut être échappée à la faux lors de la premiere fauchaiſon. Au ſurplus les façons des Regains ſont les mêmes que celles du premier foin.

Auſſi-tôt que le Regain ou autre derniere herbe d'un pré eſt recueillie ; on a coûtume d'y mener paître les beſtiaux pendant tout l'Automne & l'Hy-

ver, juſqu'au temps que l'herbe doit recommencer à pointer. Mais je connois des gens curieux & entendus dans l'Agriculture qui ne permettent pas qu'on laiſſe les beſtiaux dans leurs prez à foins plus de huit ou quinze jours après qu'ils ſont dépoüillez ; afin que ces animaux n'aient que le temps de pâturer ce qui eſt échapé au Faucheur, & le foin qui eſt reſté ſur le pré ; ils pretendent qu'en ménageant ainſi leur prez, ils en retirent en foins, le triple de ce qu'ils retireroient en pâturage, s'ils y laiſſoient aller les beſtiaux pendant tout l'Automne & l'Hyver.

ARTICLE II.

Des Pâturages.

On diſtingue les Pâturages, comme les Prez, en humides & en ſecs : Les pâturages humides ſont ce qu'on appelle proprement Prairies, & les ſecs ſont connus ſous les noms de Pâcages, Pâtis & Pâtures.

Tous les Pâturages, ſoit humides ou ſecs, ne doivent qu'aux ſoins de la nature, l'herbe qu'ils rapportent, & l'Homme n'y contribuë en rien : Car ils produiſent ſans qu'on s'y donne aucuns ſoins. C'eſt pourtant une nature de bien dont on doit être jaloux à la Campagne, le défendre des courſes des beſtiaux, des voiſins, des paſſans, & le ménager ſoigneuſement ; d'autant qu'outre l'herbe que les beſtiaux y trouvent pour ſe nourrir, on y met volontiers des plants, qui, quand ils ne ſeroient que ſauvages, donnent toûjours du bois & des fruits bons à garder pour engraiſſer du moins des Cochons en Hyver. C'eſt pourquoi on laiſſe venir en pâturage les terres d'une ferme les moins propres à produire des grains.

On n'a point coûtume de ſemer les pâturages, comme on fait les prez à foin : on y laiſſe venir l'herbe d'elle-même ; ou on la trouve toute venuë & on en joüit. L'uſage eſt ſeulement de les fortifier par les fumiers & autres amandemens, comme il a été dit à l'article précedent pour les Prez.

Quand les greniers à foin ſont vuidez, il faut ramaſſer toutes les ordures qui s'y trouvent, & les ſemer ſur les pâturages, après qu'on les aura fumé tout au commencement du Printemps : Cette ſemence de foin ne peut qu'y faire du bien & renforcer le pâturage.

On peut pourtant faire des pâturages de ſemence, comme on fait des Prez, puiſque ce ſont les mêmes herbes qui croiſſent dans les uns & dans les autres, & qu'il n'y a d'autre difference que celle de la force & de l'abondance des productions, qui ne ſont plus belles dans les Prez que parce que les fonds en ſont meilleurs & plus ménagez. C'eſt auſſi pourquoi il faut au reſte pratiquer pour avoir de bons pâturages, ce que nous avons dit des prez, tant pour l'épierrage, les amandemens, que pour l'entretien des haïes & foſſez & generalement pour tout ce qui tend à améliorer & à conſerver le fond.

J'ajoûterai que quand ce fond eſt maigre & leger, l'herbe pouſſera auſſi avec plus de vigueur, ſi on y a fait tranſporter des neiges en Hyver ; & je conſeille à ceux qui ont des arbres plantez dans une terre legére & chaude, d'en faire ramaſſer pour les mettre au pied de ces arbres, ſoit fruitiers ou autres ; on n'a qu'à ſe ſervir pour cela d'un petit tombereau à bras, avec lequel on met la neige par tas au pied des arbres : mais elle ne convient point

dans les terres graſſes & humides, parce que ni les arbres ni les autres productions qui y viennent, n'ont beſoin d'une humidité étrangere.

Il y a une méthode très-aiſée & très-fructueuſe, pour ménager les pâturages, en ſorte que deux arpens fourniront plus de trois, l'herbe qu'ils fourniront ſera bien plus délicate, le fond plus ménagé & beaucoup plus fructifiant qu'à l'ordinaire. Nous avons expliqué ce ménage ci-deſſus en parlant des Vaches, page 268, il faut y avoir recours.

Au reſte pour bien conſerver ſes pâturages, il n'y faut laiſſer entrer en aucune ſaiſon ni Brebis ou Moutons, ni Porcs, ni Chévres, ni bêtes fauves, ni même aucuns Oyes ni Cocqs-d'Indes, parce que ce ſont toutes bêtes malfaiſantes. On ne doit même y laiſſer aller aucuns des beſtiaux permis, que quand l'herbe a pris toute ſa force.

Il faut auſſi mettre paître les Chevaux & Cavales ſéparément des Vaches, Bœufs & Brebis, & donner aux bêtes Cavalines les pâturages les moins bons, les moins ſucculens; parce qu'une bête Chevaline mange plus que trois Vaches, & elle digere ſi peu, qu'on voit ſouvent les grains d'avoine tout entiers dans ſes excremens; au-lieu que les animaux qui *ruminent*, c'eſt à-dire le Bœuf, la Vache, la Brebis & la Chévre, à force de remacher leur mangeaille qu'ils retirent du premier ſac de l'eſtomac, digérent plus parfaitement, mangent moins, engraiſſent plûtôt, & donnent plus de lait que les bêtes qui ne ruminent point.

ARTICLE III.

Des Prez cultivez.

Ou

Du Sain-foin, de la Luzerne, de l'Eſparcet, du Sennegré, de la Dragée & du Jonc-marin.

Tous ces differens herbages ſont autant d'eſpéces differentes de foins qui viennent de ſemence qu'on cultive & qu'on fauche, pour les donner en fourrage aux beſtiaux.

I. *Du Sain-foin.*

Le Sain-foin s'appelle ainſi, parce que c'eſt en effet le *Foin* le plus *ſain*, le plus appétiſſant, le plus nourriſſant & le plus engraiſſant qu'on puiſſe donner à la plus part des beſtiaux. On l'appelle à Paris *Foin de Bourgogne* ou ſimplement *Bourgogne*, parce qu'il en croît quantité en Bourgogne juſque dans les chemins: on le nomme auſſi le Treffle des prez, ou le grand Treffle, parce que c'eſt une herbe à trois feüilles aſſez commune & fort bonne dans les prez: elle s'appelle autrement *Triolet*, en Picard *Foignaſſe*, & en Latin *Trifolium pratenſe*; ou *Medica*, parce qu'elle vient originairement de Médie, ſelon les uns, & ſelon d'autres, parce qu'elle ſert aux beſtiaux de Médecine ainſi que d'alimens, & les purge en les nourriſſant: on la nomme encore *Trifolium Aſphalite*, quand elle ſent le Bitume.

I. *Deſcription.* Cette herbe a trois feüilles, vient de ſemences, croît à la hauteur d'environ une coudée, & jette pluſieurs tiges d'environ un pied de haut, menuës, noirâtres, faites comme des Joncs & garnies de feüilles oblongues,

étroites, un peu larges vers leur extrémité, vertes en deſſus, blanches & veluës en deſſous, naiſſantes par paires ſur une côte qui ſe termine par une ſeule feüille pointuë ainſi que les autres : elles ont ordinairement l'odeur de la Rhuë quand elles commencent à ſortir ; mais venant à croître, elles ſentent aſſez ſouvent le Bitume : Cette plante à les fleurs à papillon, diſpoſées en épi, fort ſerrées ſortant des aiſſelles des feüilles ; ces feüilles ſont légumineuſes, d'une couleur blanche ou violette, quelquefois jaune & rouge, & ſoutenuës chacune d'un Calice velu, du milieu duquel s'éléve un piſtile, qui dans la ſuite devient une enveloppe qui couvre la graine ; cette enveloppe eſt à crête quelquefois garnie de pointes, & la graine qu'elle enferme eſt faite en maniere de petit rein, groſſe comme une lentille ; & quand elle eſt verte, elle a bon goût.

II. *Uſages.* Les meilleurs Prez ſont ceux qui ſont ſemez de Treffle & de Luzerne : le Sainfoin ragoûte, nourrit & engraiſſe fort le bétail vieux ou jeune ; mais il l'échauffe un peu ; il rend les Vaches abondantes en lait, entretient les Veaux & les Agneaux en vigueur, & ſa graine eſt très propre à nourrir les Poules, à les échauffer & les faire pondre ſouvent : on le fauche ordinairement trois fois par an, & il vient ſans grande façon dans de très médiocres terres : il dure huit, dix & douze années ; & loin de fatiguer la terre, il a la vertu d'engraiſſer ſi bien un fond de peu de ſubſtance, que ſans le ſecours d'aucun autre amandement, ce fond produira des grains pendant trois ans de ſuite ſans ſe repoſer. Il y a des endroits où un arpent de Sainfoin ſuffit pour nourrir trois chevaux pendant toute l'année.

III. *Eſpeces.* Outre le Sainfoin ou le Treffle commun, il y a auſſi un *Trifolium Oxiphyllon* qui a la feüille pointuë ; & un autre *Trifolium Acetoſum* qui eſt l'*Alleluya*.

Le Treffle *odorant*, (*Cytiſus*) eſt un Arbriſſeau qui étant cultivé deviendroit, dit-on, grand comme un Arbre ; la ſubſtance de ſon bois eſt noire & fort dure, comme l'Ebéne : les Chevaux en ſont ſi friands, que pour en manger ils quittent l'Avoine, l'Orge & tout autre grain. Il y a encore un autre Treffle à têtes heriſſées qui vient de Montpellier, & un autre qu'on appelle Treffle de Blois, qui a été découvert à Chambort par Gaſton Duc d'Orleans.

IV. *Culture.* Le Sainfoin eſt deux ans à venir. Cependant on a bien plûtôt mis une terre en Sainfoin qu'en Pré. Il ne faut que deux ou trois labours au Sainfoin avant que de le ſemer, & il vient & ſe plaît même ſur les Côteaux, ſur les Montagnes & dans les terroirs ſecs & pierreux, au contraire des Foins qui ne réüſſiſſent que dans des lieux gras ou bas & humides.

On ſéme le Sainfoin en Mars, après que le ſecond labour de la terre a été fait à uni & qu'elle a été bien herſée. Le profit du Sainfoin eſt ſi grand, qu'il y a des gens qui y employent leurs meilleures terres, & les labourent pendant un an entier, comme pour les Prez, les herſent après chaque labour, & les fument bien, avant que de les ſemer.

On connoît la bonne graine de Sainfoin lorſqu'elle eſt ſonante à l'oreille : quelques uns veulent de celle qui eſt enfermée dans ſes capſules, & prétendent qu'elle eſt mieux nourrie & multiplie davantage que celle qui eſt à découvert.

Il

Il faut deux boiſſeaux de graine de Sainfoin, & ſelon d'autres le poids d'environ cinquante à ſoixante livres, pour ſemer un arpent de terre. Elle vaut depuis huit livres juſqu'à vingt livres le ſeptier, ſelon les années.

Il y a des Païs où on la ſeme depuis la ſaint Barthelemi juſqu'au 10 Septembre, ce qui ſe regle ſuivant le climat & l'uſage des lieux: ceux qui la ſement au mois d'Août, le font ordinairement dans les champs où l'on vient de recueillir du Seigle.

En quelque temps qu'on le ſeme, il faut que la terre ſoit bien nettoyée de toutes ſortes d'herbes, car le Sainfoin en eſt ennemi; on le ſeme comme le Foin, & ordinairement ſur le ſoir, afin qu'étant humecté par la fraîcheur de la nuit, il léve plus vîte; la chaleur du jour feroit crever la graine, & il ne profiteroit point. Il faut le ſemer quatre fois plus épais qu'aucun autre grain, afin qu'il vienne plus dru & qu'il étouffe toutes les autres herbes; enſuite le herſer diligemment en long, en large & en travers, afin que la ſemence ſoit bien couverte & le champ bien uni pour mieux faucher. Bien des gens ont le ſcrupule de n'y employer que des herſes à dents de bois, parce qu'ils prétendent que le fer nuit au Sainfoin.

Quoiqu'il en ſoit, il eſt bon de l'arroſer doucement après qu'il eſt ſemé, & tous les ans de temps en temps, depuis le mois d'Avril juſqu'à la fin d'Août.

Dans les Païs chauds, le pré à Sainfoin dure pour le moins dix ans, & on y fait par année quatre & juſqu'à ſix récoltes très abondantes; voici les ſoins qu'on s'y donne, & je ne doute pas que ſi on veut les mettre en uſage dans nos climats temperez, on n'en ſoit bien récompenſé.

On donne la premiere façon à la terre où l'on veut ſemer le Sainfoin, dès le mois d'Août: on en donne une deuxiéme au mois d'Octobre, afin que le guéret s'ameubliſſe & meuriſſe durant l'Hyver. Au commencement de Février on lui donne un troiſiéme labour; on en ôte les pierres, on caſſe les mottes; puis on dreſſe dans les champs, des quarrez ou planches comme dans les Jardins, larges de dix pieds & longs de cinquante, afin qu'il y ait des ſentiers pour arroſer la terre & pour la ſarcler. Enſuite on y répand du fumier bien conſommé, & on ſeme le Sainfoin; on couvre la ſemence avec la herſe à dents de bois ou avec des rateaux, ſelon l'uſage du Païs. Après que la premiere herbe eſt coupée, on arroſe le pré; & quand l'herbe y pouſſe, on en arrache les mauvaiſes, & par là on multiplie le nombre & l'abondance des récoltes en aboniſſant le fond.

Pour revenir à la culture ordinaire en nos cantons;

La premiere année, le Sainfoin ne travaille qu'à ſe bien enraciner, à prendre des forces, & produit trop peu d'herbe pour qu'on le fauche. Il y a des gens qui y mêlent un peu d'Avoine pour s'en dédommager: car ce n'eſt que la deuxiéme année qu'il commence à récompenſer pleinement le Laboureur. Il y a pourtant des climats & des fonds aſſez heureux pour rapporter du Sainfoin fauchable dès la premiere année, quand ce fond a été bien labouré, bien fumé & repoſé; mais cela n'eſt pas ordinaire, & peut être même feroit-on mieux d'y laiſſer fortifier le Sainfoin juſqu'à la deuxiéme année.

Dès-lors on le fauche trois fois l'année, pourvû que le fond y ſoit pro-

pre, & qu'on n'y ait pas laiſſé paître les beſtiaux de quelque nature qu'ils ſoient : rien n'eſt plus contraire au Sainfoin ; & pour peu qu'il ait été brouté, il languit & meurt en peu de temps.

La premiere fauchaiſon s'en fait à la fin de May, & le Foin en eſt très-bon : la ſeconde ſur la fin de Juillet, & l'herbe eſt plus groſſe que celle de la premiere récolte, parce que c'eſt celle qui rapporte la graine ; & par conſequent elle n'eſt pas ſi délicate pour le bétail. Souvent le premier Sainfoin a déja pourtant donné un commencement de la graine. On connoît ſa maturité lorſque les gouſſes dans leſquelles elle eſt enfermée ſe ſéchent, & que la graine elle même jaunit. La troiſiéme fauchaiſon ſe fait vers la mi-Septembre ; & quoique cette troiſiéme herbe n'ait pas tant de ſuc que la premiere, elle eſt toûjours d'un grand ſecours pour la nourriture des beſtiaux ; elle n'eſt pas même ſi dure à manger que la ſeconde.

Il y en a qui ne fauchent le Sainfoin que deux fois, au commencement de Juillet & à la fin d'Août, quand il n'eſt encore qu'à ſa ſeconde année ; & ce ménagement n'y peut faire que du bien.

Des trois ſortes de Sainfoin qu'on recueille à l'ordinaire en une même année & ſur un même fond, on porte le premier & le troiſiéme, du pré au grenier ; & le ſecond qui fournit la graine, paſſe à la grange : on l'en tire en le battant à l'aire, comme on fait le Bled, enſuite on le met au grenier avec les autres Foins de la même eſpece.

Il ne faut pas laiſſer le Sainfoin en tas plus d'un jour ſur le pré, parce qu'il s'échaufferoit & brûleroit l'herbe qui ſeroit ſous le tas, enſorte qu'elle ne reviendroit jamais ; c'eſt pourquoi il faut le tranſporter ailleurs & le remuer tous les jours, pour qu'il ſéche au plus vîte. La graine de la premiere ou de la ſeconde année de portée de Sainfoin n'eſt pas bonne à garder pour ſemer, à cauſe de la foibleſſe de la plante.

Il ne faut pas non plus donner du Sainfoin verd aux beſtiaux ; ils s'en trouveroient mal, à cauſe de ſon humidité & de ſa chaleur qui ſe combattroient ; il faut attendre qu'il ſoit ſec, encore ne leur en faut-il donner qu'en petite quantité, parce qu'il échauffe & fait tant de ſang, que les bêtes qui en mangeroient trop ſeroient en danger d'être ſuffoquées. On coupe quelquefois du Sainfoin avant ſa maturité pour leur en donner d'abord très-peu, & ſeulement pour les y accoûtumer ; car c'eſt un Foin très-different du Foin ordinaire : il eſt gros, gonfle l'eſtomac & a pourtant beaucoup de ſubſtance, échauffe & produit bien du ſang.

Le pré à Sain-foin rapporte pendant quatre années avec vigueur, & aſſez communément pendant huit à dix ans quand il eſt dans un bon fond bien façonné & bien ſarclé. Quand on voit qu'il s'affoiblit, on peut le renforcer par les fumiers ; ou s'il dégénere tout-à-fait, c'eſt-à-dire s'il ne produit preſque rien ou ne produit que d'autres herbes, il faut le mettre en terres labourables : ſouvent même on n'attend pas qu'il ſoit affoibli, car le Treffle eſt un bon amandement pour les terres, & les grains y viennent en abondance ; on les laboure ſans leur donner de repos, on y ſeme de l'Avoine au mois de Mars ſuivant, puis on les cultive comme les autres terres à Bled.

II. *De la Luzerne.*

La Luzerne a été confonduë avec le ſain-foin par les Anciens, même

par beaucoup de Modernes, quoiqu'elle ne ſoit pas un Treffle: elle a la fleur molette & la graine très-menuë & jaune.

Un arpent de Luzerne en vaut trois de pré à foin; elle nourrit & engraiſſe encore plus que le ſainfoin, dure du moins autant, elle eſt plus eſtimée, d'autant qu'on la fauche toûjours trois ou quatre fois l'an; c'eſt pourquoi il y a beaucoup de Luzernieres en Eſpagne, en France, entr'autres en Languedoc, en Dauphiné, en Provence, & principalement dans les endroits où le foin eſt rare.

I. *Terroir.* Il faut à la Luzerne une belle expoſition & une terre plûtôt legere que forte; un terrain ſablonneux lui convient aſſez, pourvû qu'il ne ſoit point argilleux & qu'il ſoit bien préparé, comme pour faire une Chenneviere. Les lieux plats ſont très propres à la Luzerne, pour faciliter l'écoulement des eaux dont le ſéjour lui ſeroit mortel, car elle demande un plein Soleil & beaucoup de ſels. Il faut lui préparer la terre comme nous l'avons dit ci-deſſus pour les Chennevieres & Prez; ſur-tout n'y ſouffrir ni arbres, ni racines, ni herbes, parce que la Luzerne veut pour elle ſeule toute la ſubſtance & les ſels du Champ où elle eſt, & elle ne vient ni en abondance, ni bonne aux endroits ombragez. Si le fond n'eſt pas auſſi bon qu'on le voudroit, on l'abonit par les fumiers; mais il ne faut en employer aucun qu'il ne ſoit bien conſommé, parce qu'il brûleroit la ſemence de la Luzerne; il faut l'avoir laiſſé repoſer en monceaux à part pendant un an; & ſi on le répand & l'enterre dans le Champ environ un mois avant que d'y ſemer la Luzerne, il profitera davantage que ſi on mettoit le fumier & la ſemence en même temps, parce que la ſubſtance & les ſels du fumier étant alors mêlez, diſſous & animez par la chaleur de la terre, la graine les trouve en action, végéte auſſi-tôt & multiplie preſque à vûë d'œil. Les amas de terres repoſées & les terres neuves, ſont auſſi de très bons engrais pour une Luzerniere; & ſi l'on n'a aucuns de ces amandemens pour amander ſon fond quand il n'eſt pas propre à la Luzerne, il vaut mieux n'en point ſemer que de n'y employer que du fumier neuf.

II. *Semaille & Culture.* Comme la Luzerne craint le froid, on ne la ſeme qu'à la mi-Mars dans une terre bien labourée, bien nette & bien unie. On met environ vingt livres peſant de graine de Luzerne pour ſemer un arpent; ce qui revient quant au poids, environ au ſixiéme de ce qu'on met de bled en ſemence, le boiſſeau de bled peſant vingt livres, & l'emblavure en conſommant environ ſix boiſſeaux par arpent. On ſeme la graine de Luzerne avec trois doigts ſeulement, également & aſſez épais pour qu'il n'y ait point de vuides, où les mauvaiſes herbes ne manqueroient pas de venir & d'affamer la Luzerne.

Le grand hâle eſt dangereux pour cette herbe quand elle commence à croître; & quand le Soleil eſt trop âpre, il la fait languir & perir avant qu'elle ait aſſez de force pour y reſiſter: on la garantit de cet inconvenient en mêlant des Veſces parmi la graine de Luzerne qu'on veut ſemer, enſorte qu'il y ait trois fois autant de Veſce que de Luzerne, meſure pour meſure, c'eſt-à-dire trois boiſſeaux de Veſce ſur un de Luzerne. La Veſce ſympatiſe avec la Luzerne, & croiſſant avec elle, loin de lui nuire, ſes feüilles & ſes branches lui fourniſſent de l'ombre, à la faveur de laquelle

elle profitera de toute la chaleur du Soleil ſans le craindre. Il y en a qui mettent de l'Avoine & de l'orge parmi la Veſce pour remplir les trois parts qu'il doit y avoir contre une de Luzerne ; & en ce cas ils coupent l'Orge & les autres grains quand ils ſont à leur maturité, & laiſſent la Luzerne ſeule dans le Champ juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez forte pour être dépoüillée : au reſte ce mêlange de ſemence eſt inutile dans les Climats où les premieres chaleurs du Soleil ne ſont pas aſſez fortes pour endommager la tendre Luzerne, & alors il faut la ſemer toute ſeule ; ce n'eſt que dans les Provinces Meridionales qu'on la mêle.

Il ne faut point du tout ſouffrir d'autres herbes parmi la Luzerne ; c'eſt pourquoi on doit la ſarcler ſoigneuſement de temps en temps.

Pour qu'une Luzerniere dure long-temps, il n'y faut jamais laiſſer entrer aucuns beſtiaux ; rien n'y fait plus de mal que leurs dents & leurs pieds, la Volaille même en doit être bannie ; c'eſt pourquoi il eſt bon d'enfermer la Luzerniére de haies hautes & fortes ; elle en vaut bien la dépenſe, parce qu'elle fait pendant dix ans un des plus grands profits de la maiſon.

III. *Moiſſons.* On fauche la Luzerne quatre à cinq fois l'année lorſqu'elle eſt dans un bon fond & que l'Eté eſt bien chaud ; car ce n'eſt que dans ſa naiſſance qu'elle craint les après-chaleurs, à cauſe de ſa tendreſſe & de ſa foibleſſe ; & même elle ne les craint plus quand elle renaît les années ſuivantes.

Il ne faut pas non plus compter qu'elle donnera beaucoup dès la premiere année ; elle n'eſt pas encore aſſez garnie ; & ce n'eſt qu'à la ſeconde ou troiſiéme année qu'elle a acquis ſa hauteur parfaite & qu'on a pleines moiſſons. On peut la faucher une fois la premiere année, deux fois la ſeconde ; à la troiſiéme, on eſt ſurpris d'y voir tant d'herbes qu'elle en produit : on commence alors à moiſſonner à pleines faux, trois, quatre à cinq fois, ſelon la bonté du fond ; & cette fécondité dure dix ou douze ans, juſqu'à ce qu'on voye la Luzerniere dépérir petit à petit, & manquer par vieilleſſe.

On fauche la Luzerne toutes les fois qu'elle eſt en fleur ; c'eſt le vrai temps & la maturité de ce foin : car quant à la graine qui ſe tire de la troiſiéme herbe, il faut bien lui donner le temps de changer ſes fleurs en graines, comme nous le dirons ci-après.

Il ne faut couper la Luzerne que par un beau jour, afin qu'elle ſeche vîte au Soleil ; encore faut-il y aider en la fanant, comme le foin, pluſieurs fois le jour ; ſans cela elle ſeroit trop long temps à ſécher, parce qu'elle tombe dru ſur la faux, & elle eſt naturellement fort épaiſſe & entrelaſſée : il ne faut point épargner ſes peines pour la tourner & retourner, afin qu'elle ſéche bien vîte, de peur qu'elle ne vienne à s'échauffer comme elle y eſt ſujette ; d'ailleurs plûtôt elle eſt ſéche, plûtôt le champ eſt débarraſſé, & la Luzerne qui pouſſe fort vîte eſt en état de renaître. C'eſt pourquoi il ne faut pas laiſſer le Foin dans la Luzerniere, il ne fait que brûler ou retarder la nouvelle herbe.

S'il vient à pleuvoir pendant que la Luzerne eſt encore ſur le pré, on ne doit pas pour cela differer de l'enlever, on ne la fera pas ſécher auparavant ſur le champ, comme on fait à l'égard du foin ordinaire ; quoique la Luzerne

soit fraîchement coupée & moüillée, il faut toûjours l'emporter le premier ou tout au plus tard le deuxiéme jour, à cauſe du retardement & du tort qu'elle feroit à la Luzerniere. Car cette herbe, n'eſt pas ſujette à moiſir, comme celle des autres prez, pour quelqu'humidité qui reſteroit. On la met dans quelqu'endroit couvert, pour la faire ſécher tout à-fait auparavant de la ſerrer au grenier ou à la grange; il faut que ces lieux ſoient bien couverts pour que la pluie n'y pénétre point.

La deuxiéme herbe de la Luzerne eſt ſujette à certaines chenilles noires qui s'engendrent par les grandes chaleurs; l'unique reméde eſt de faucher l'herbe auſſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit a l'extrêmité, ſans attendre qu'elle ſoit en fleur; cette blancheur ſe forme dès que les inſectes ont commencé à piquer l'herbe, & elle n'eſt pas plûtôt coupée que les chenilles meurent toutes avec l'herbe à laquelle elles ſont attachées, en ſorte que la troiſiéme herbe vient ſans danger & en abondance.

IV. *Graine.* On peut tirer de la graine de Luzerne: mais cela en retarde toûjours la dépoüille ſuivante du foin, & ordinairement on en fait une de moins que de coûtume: par exemple on ne fauche que trois fois, au-lieu qu'on auroit fauché quatre, ſi on n'avoit pas voulu avoir de la graine, parce qu'il faut du temps à la fleur pour ſe perfectionner en graine.

C'eſt toûjours la troiſiéme herbe qu'on laiſſe venir à graines; & il n'en faut point prendre que la plante n'ait deux ou trois ans, afin qu'elle ſoit dans ſa force.

Sa graine eſt très-petite & vient dans de petites gouſſes, qu'il faut couper en ſaiſon & adroitement, pour qu'elle ne ſe perde point. Quand on voit l'herbe bien endurcie & les gouſſes & la graine jaunes, on va à la pointe du jour couper les gouſſes, ou plûtôt les ſommitez des tiges, doucement avec des faucilles; les gouſſes s'ouvriroient & la graine ſe perdroit, ſi on les ſcioit pendant la chaleur du jour: On les met ſur un drap à meſure qu'on les coupe, enſuite on les fait ſécher au Soleil ſur le drap, pour diſſiper la roſée & l'humidité interieure des gouſſes & des graines. Quand elles ſont bien ſeches, on les bat legérement ſur le drap avec un fleau, puis on les vanne pour ſéparer la graine de tout le reſte, & on la garde juſqu'à ce qu'on l'emploie ou la vende.

Après que la graine a été ainſi moiſſonnée, on retourne au pré pour faucher l'herbe de deſſus laquelle on a recueilli la graine: Il faut couper cette herbe auſſi-tôt qu'on a enlevé la graine, afin que la Luzerne pouſſe de nouveau. Quoique l'herbe qui a rapporté de la graine ne ſoit pas ſi délicate ni ſi ſucculente que les autres, elle eſt pourtant toûjours d'un bon uſage.

V. *Durée.* Une Luzerniere dure ordinairement huit à dix ans; on n'en voit pas paſſer quinze années, & il y en a qui durent moins de huit ans: ce qui dépend du fond & du climat.

Les Racines de la Luzerne groſſiſſent en vieilliſſant, & ſes productions diminuent en nombre & en force avec l'âge. Quand on voit ainſi une Luzerniere s'affoiblir & dégenerer, il faut la renouveller. Pour cet effet on en retourne toute la terre avec la bêche & on la met en petits monceaux, pour qu'elle paſſe ainſi l'hyver, & qu'elle ſoit plus meuble enſuite; ce premier labour ſe donne au mois de Septembre: au mois de Mars enſuivant, on y en donne un ſecond, qui unit toute la ſurface de la Luzerniere, & on y re-ſéme de nou-

velle graine. Il y a des gens qui au-lieu de mettre, comme je le viens de dire, la terre par monceaux, la foüillent par tranchées, dont on jette la terre à côté de chaque tranchée, qu'on remplit enſuite de la terre, qu'on tire de la tranchée qu'on fait un peu plus loin, & ainſi ſucceſſivement d'eſpace en eſpace juſqu'a ce qu'on ait remué toute la ſurface du pré : on lui donne comme à l'autre maniere, un ſecond labour au mois de Mars, & enſuite on l'enſemence.

D'autres trouvent plus de profit à laiſſer convertir en pré leur Luzerniere, qu'à la renouveller quand elle eſt vieille. C'eſt pourquoi ſans s'amuſer à en rompre le fond pour le forcer à reproduire de la Luzerne, ils font une autre Luzerniere ailleurs dans une terre préparée comme nous l'avons dit ci-deſſus, & font de l'ancienne un pré à foin ordinaire ; ce qui eſt fort aiſé & d'un grand profit, quand le fond y eſt propre, ou quand on y peut procurer quelques arroſemens en ſaignant un Ruiſſeau voiſin ou autrement : Les Racines de la Luzerne pourriſſent, & il y croît quantité d'herbes & entr'autres une Luzerne bâtarde qui naît de ces racines, elle eſt ſemblable au Treffle des prez & fait partie de ce qu'on appelle bon foin : Une Luzerniere devenuë pré de cette maniere, rapporte beaucoup & dure aſſez long-temps en cet état ; il y a plus d'avantage à en faire un pré, qu'à la remettre en Luzerne.

Quand le pré s'affoiblit, on le met en terres labourables ; il y a même bien des gens qui d'une Luzerniere uſée font tout d'un coup des terres à grains, & elles réuſſiſſent parfaitement pour peu qu'on y mette du fumier.

VI. *Uſages.* La Luzerne eſt extrêmement nourriſſante, & elle engraiſſe le bétail fort vîte : on la donne en verd aux Vaches, & en ſec aux Chevaux & aux Bœufs. Ils engraiſſent viſiblement en huit ou dix jours de temps, quand on leur en donne tout leur ſoû, ſur-tout lorſque c'eſt de l'herbe de la premiere fauchaiſon, & elle leur tient lieu d'avoine & de foin. Mais il eſt très-dangereux de leur en donner trop ; on doit même y mêler toûjours moitié de paille, parce que la Luzerne eſt ſi ſubſtancielle, que les beſtiaux qui en ont trop mangé crévent ſouvent de gras-fondu ; & il eſt aſſez ordinaire qu'elle les étouffe avant même que l'embonpoint qu'elle produit ſe ſoit manifeſté au dehors ; C'eſt un genre de mort particulier que bien des gens appellent *Fourbure.* Par la même raiſon on ne doit pas donner de la Luzerne verte à aucun bétail, ſi ce n'eſt aux *Meres*, comme Vaches, Brebis & Chévres, pour leur faire avoir du lait, parce que cette herbe priſe en verd a encore plus de ſuc & ſe convertit plus vîte en aliment que quand elle eſt bien ſéche ; c'eſt pourquoi ce qui eſt bon aux bêtes meres ſeroit pernicieux à leurs mâles & à leurs petits ; il faut pourtant toûjours y mêler d'autre fourage, & en proportionner la quantité au temperament & aux beſoins de la bête.

Le grand uſage de la Luzerne ſe fait l'Hyver ; & il n'y a point de beſtiaux qu'elle n'accommode fort, pourvû qu'on la leur diſtribuë ſagement, Bêtes de charge, bêtes à cornes, bêtes à laine & autres ; elle rétablit les malades, engraiſſe les maigres, délaſſe celles qui ſont fatiguées, fait avoir abondance de lait aux meres ; les Poulains même, les Veaux & les Agneaux s'élevent à merveille avec cette nourriture, elle leur fait bonne chair, leur donne de la vivacité & de la force pour reſiſter aux plus grands froids ; elle nourrit, ragaillardit & engraiſſe toute la famille des animaux paiſſans. Il n'y a perſonne qui ne conçoive par là, combien une Luzerniere lui ſera utile pour ſa Baſſe-cour ou pour le débit.

III. *De l'Eſparcet.*

L'Eſparcet eſt une eſpéce de foin fort commun en Dauphiné, ſur-tout auprès de Die ; il fournit beaucoup, il eſt ſucculent, très-nourriſſant & preſque auſſi eſtimé que la Luzerne ; outre l'herbe de cette plante, dont tous les beſtiaux ſont friands (raiſon pour laquelle il faut bien empêcher qu'ils n'approchent des endroits où il y en a de ſemé) la graine leur ſert d'avoine & d'orge, quand on en dépoüille aſſez pour cet uſage ; elle eſt excellente pour toutes ſortes de volaille, & notamment pour les Poules qu'on veut faire beaucoup pondre.

Elle eſt très-aiſée à cultiver, vient dans des terres maigres, & ne fait qu'amander les bonnes. C'eſt une plante vivace qui dure quatre ans. On ne la dépoüille point la premiere année ; mais elle fournit en abondance les trois années ſuivantes ; l'herbe en eſt aſſez forte, & elle croît à la hauteur de deux pieds. Au reſte on croît que c'eſt une eſpece de Sain-foin : du moins on la ſéme, on la dépoüille dans les mêmes temps, autant de fois, la graine vient de même & on la façonne tout comme le Sain-foin ; & quand elle eſt uſée, on la convertit auſſi en terre labourable ; c'eſt pourquoi ſans que j'en parle davantage, il n'y a qu'à y pratiquer ce que j'ai dit du Sain-foin.

IV. *Du Sennegré.*

Le Sennegré, qu'on appelle autrement Fenu-grec, *Fœnum-græcum*, eſt une plante qui reſſemble au Treffle & qui eſt fort connuë parmi les Apotiquaires, parce qu'outre qu'elle eſt d'une bonne nourriture pour les beſtiaux (raiſon pour laquelle nous en parlons ici) elle a auſſi de grandes vertus médicinales. Elle a quantité de racines, de tiges & de branches toutes fort menuës ; les feüilles dentelées tout autour ; les fleurs blanches & petites, qui jettent des petites gouſſes faites comme des cornes, courbées, longues, déliées, pointuës & de mauvaiſe odeur, où la graine eſt enfermée ; elle eſt graſſe, de couleur fauve & forte en odeur ; la racine eſt unie & bien fournie quoique fort mince.

Le Sennegré vient aſſez aiſément dans toutes ſortes de terres, mais principalement dans les graſſes ; on le ſéme au mois de Mars, & il ſimpatiſe fort avec la veſſe. Il ne faut qu'un labour à la terre où on le ſéme ; mais ce labour doit être uni & peu profond ; ſi le grain avoit plus de trois ou quatre doigts de terre, il ne pourroit pas lever ni germer ; c'eſt pourquoi il faut que la charuë & la herſe paſſent legérement. Le Sennegré fleurit en Juillet & on le coupe peu de temps après. Il y en a beaucoup de ſauvage, ſur-tout en Dauphiné, ſur les Montagnes d'Ambrun.

V. *De la Dragée.*

La Dragée n'eſt autre choſe qu'un mêlange d'orge, d'avoine, de veſſe & de Sennegré qu'on ſéme pêle-mêle au mois de Mars dans un bon fond labouré de deux façons & bien fumé, & que l'on coupe enſuite, ou en verd, ou à ſon point de maturité, pour nourrir les beſtiaux. Il y en a qui ne ſément que de lorge pelé pour en faire du fourrage.

VI. *Des Joncs-Marins.*

Il y a encore le Jonc-Marin cultivé, qui eſt d'un bon ſecours pour la nourriture des beſtiaux : nous avons parlé ci-deſſus de ſon utilité & de la maniere dont on le cultive. Voyez pages 254 & 267 *bis*.

CHAPITRE II.

Des Etangs,

Viviers, Canaux, Foſſez, & Mares.

ON trouvera ce Traité au ſecond Tome, avant la Pêche, parce que ce premier Tome ſe trouve trop gros.

CHAPITRE III.

Des Bois.

LES Bois ſont une nature de biens très-importante & très-lucrative, en France encore plus qu'ailleurs, parce qu'ils y ſont plus rares, à proportion de la conſommation qui s'y en fait : il en faut pour brûler, pour bâtir & réparer ſur la terre & ſur l'eau ; il en faut pour la beauté d'une terre, pour toutes les neceſſitez & les commoditez de la vie, & pour la plûpart des Arts & Métiers : ils fourniſſent la glandée & le pâturage aux beſtiaux ; on en fait des Garennes & des Parcs ; & cette ſorte de biens, que la Nature nous donne d'elle-même, & ſans leſquels tout languit, demande encore moins de dépenſe, & eſt ſujette à moins d'accidens que les foins. Outre cela on met en Bois des terres qui ne rapporteroient rien ou preſque rien, ſi on ne les employoit à d'autres uſages.

Il eſt vrai qu'il faut attendre quelques années pour joüir des Bois que l'on plante ; mais, 1°. Il ne s'agit pas toûjours d'en planter ; le principal & le plus ordinaire eſt de ſçavoir bien ménager & accroître ceux que l'on a. 2°. Quand même il s'agit d'en planter, la brieveté de la vie de l'homme ne doit pas nous rebuter ; il ne faut que dix ans pour joüir d'un taillis que l'on aura planté : ces dix années s'écoulent inſenſiblement à voir croître ſon ouvrage ; on eſpere toûjours en joüir, & l'on a du moins le plaiſir de le laiſſer aux ſiens en bon état : qui n'eſt bon que pour ſoi, n'eſt bon à rien ; & à la Campagne encore plus qu'ailleurs, l'ordre & l'économie veulent que nous travaillions pour nos Succeſſeurs, comme nos Peres ont fait pour nous ; s'ils ne l'avoient pas fait, nous aurions été fort à plaindre ; & ſi nous n'en faiſons pas autant, nôtre bien dépérit.

Article Premier.

Des Bois que l'on veut faire.

Terres propres en Bois.

On ne met point en Bois ſes meilleures terres, par exemple de belles Plaines, des fonds fertiles; parce que ces ſortes de terrains réüſſiſſent parfaitement bien en d'autres productions, ſoit grains, foins ou autres: mais auſſi il ne faut pas croire qu'il n'y a qu'à ſemer ou planter des Bois, pour qu'ils viennent, même dans les plus mauvaiſes terres: il faut éviter les deux extrêmitez, employer en grains les bonnes terres, & en bois celles de bonté médiocre; ou compter que l'on riſque, quand on n'en met que dans celles qui ſont abſolument mauvaiſes.

On voit ſouvent des terres qui ne ſont pas bien fertiles en grains, & qui produiſent cependant de beaux Bois: c'eſt ordinairement à celles-là qu'on s'attache.

Il faut prendre garde que la nature du fond convienne à la qualité du Plant qu'on y met. Ainſi il ne faut planter dans des terres humides que des Arbres aquatiques, comme Peupliers, Trembles, Saules; des Ormes, Freſnes & autres Arbres amphibies, dans des fonds mitigez & gras; des Chênes & des Châtaigners dans des terres fortes; des Pins, des ſapins, dans les terres legéres, & ainſi du reſte: en ſorte que quand on ſeme un Bois de quelque étenduë, on étudie les veines, les expoſitions & les ſituations de la terre pour y mettre les Plants convenables, les aquatiques dans les fonds, les Ormes, Freſnes & Hêtres au-deſſus; les Chênes & Châtaigners un peu plus à ſec, & ainſi des autres.

On doit encore prendre garde à la profondeur du terrain qu'on veut charger de Bois. Car les gros Plants, ſur-tout les Arbres qui pivotent, c'eſt-dire qui pouſſent en terre leur principale racine en ligne perpendiculaire, comme le Chêne, demandent au moins trois à quatre pieds de profondeur de bonne terre, pour pouſſer & étendre leurs racines; & ils périſſent, quand d'abord ils rencontrent le tuf.

Quant à la quantité des terres à mettre en Bois, cela dépend du goût du Maître, de la qualité & de l'étenduë de ſes fonds, s'ils ne ſont bons qu'en Bois, & de la conſommation qu'il peut en avoir; car ce ſont là les cas, où on multiplie ſes Bois le plus qu'on peut: nous voyons des Domaines dont le principal revenu n'eſt qu'en Bois.

On voit tant de terres en friche auprès de belles & grandes Forêts, qu'il y a tout lieu de croire que ces terres ſeroient d'un bon produit, ſi elles étoient bien plantées & bien cultivées. On voit auſſi de tous côtez quantité, de morceaux de terre, qui pouſſent de graines, ou de racines, quantité de ſauvageons; elles ne demandent qu'à rapporter du Bois, & il n'y a qu'à les aider, les clore de haies & de foſſez, & les laiſſer croître; le Bois ſe fortifiera petit à petit: cette voie eſt longue, mais elle eſt ſans peine & ſans frais.

Aſſiette des Bois.

Ils réüſſiſſent également dans les Plaines & ſur les Côteaux ; & comme il n'arrive gueres qu'on ait de grandes étenduës de Bois à ſemer, d'autant que la Nature ou nos Peres y ont pourvû, il faut principalement s'appliquer à entretenir & repeupler ceux que l'on a, & les multiplier dans les endroits qui ne peuvent pas ſervir à autre choſe.

Les Anciens mettoient leurs Bois près de leurs maiſons ; & ils s'y enfermoient avec les loups, les oiſeaux, les ſerpens & autres bêtes : mais aujourd'hui on cherche l'air & la vûë ; & l'on ne veut point que les gens de la Maiſon, la Baſſe-cour, ni les Jardins ſoient expoſez à la férocité & aux dégâts des malveillans, à qui les Bois ſervent de retraite. C'eſt pourquoi on met ſes Bois, autant qu'on le peut, ſur des terres écartées, ſur quelque Côteau qui faſſe un bel aſpect ; ou bien on ſéme quelques bouquets de Bois parmi ſes terres, pour employer les endroits peu fertiles, & ſervir d'ornement & de retraite au Gibier.

Plants de Bois.

Les Arbres les plus nobles & les plus fructueux qui viennent dans les Bois, ſont le Chêne & le Châtaignier, tant pour la beauté & la bonté de leur Bois, que pour l'abondance de leurs fruits.

Le Châtaignier a même cela au-deſſus du Chêne, qu'outre que ſon fruit eſt bien meilleur, les Inſectes ne vont point au Châtaignier tant qu'ils ont des feüilles de Chêne à ronger ; & le Châtaignier pouſſe beaucoup, ſur-tout en taillis, vient une fois plus vîte, & ne demande pas une terre ſi bonne & ſi graſſe que le Chêne : on le plante ſouvent ſur le revers des Côteaux au Nord, ainſi que le Bouleau

L'Orme vient enſuite ; il réüſſit aſſez dans toutes ſortes de terroirs ; il eſt de facile & belle venuë, quand il a une fois pris racine ; & on peut l'étêter tous les quatre ans comme les Saules : mais il eſt fort ſujet aux hannetons & aux chenilles ; & ces Inſectes, qui abondent ſouvent de trois ans en trois ans, retardent le Bois d'une bonne année.

Le Frêne, le Hêtre, l'Erable, le Cormier, le Charme, le Sicomore & le Tilleul viennent dans le troiſiéme rang des Plants de Bois ; & l'on met au dernier rang les Coudriers, Meriſiers, Aliſiers, Cornoüilliers, Sureaux, Boüis, Houx, Genêts & autres Arbriſſeaux ou Plants inferieurs qui fourmillent dans les Forêts.

Il faut y mettre le plus de Chênes & de Châtaigniers que l'on peut ; mais comme les autres Arbres ſauvages ont auſſi leur merite & leurs uſages particuliers, & que d'ailleurs la Nature ſe plaît dans la diverſité, ordinairement parmi les Chênes & Châtaigniers qu'on ſéme ou qu'on plante, on y met une centiéme partie des autres Arbres ſauvages ; ils ont dans le temps leur utilité particuliere, & la plûpart pullulent beaucoup & facilement par les fruits qui en tombent, ou par les ſurgeons qui en naiſſent. Il faut pourtant s'attacher aux eſpeces de Plants que la terre aime ; ce qu'on connoît tout d'un coup par le nombre & la beauté de ſes productions, & par l'état du Plant qui vient aux environs en ſemblable terroir.

Il ſe trouve encore dans les Bois beaucoup de Plants Aquatiques, comme Saules, Peupliers, Trembles, Bouleaux & Marſaux ; mais je n'en parle point ici, parce qu'il y en aura ci-après un Chapitre particulier.

Quand on veut juger de la bonté d'un Bois, par exemple pour l'acheter, il faut conſiderer s'il eſt de bons Plants, jeune, vif & plein ; c'eſt-à-dire ſi les Arbres qui s'y trouvent en plus grand nombre, ſont de bonne eſpece, s'ils ſont de belle venuë, bien vifs, ſans mouſſes ni loupes ; s'ils ſont bien drus & ſans mauvais Plants, comme Ronces, Genêt, Fougere ou même Bois-blancs en trop grand nombre : s'il eſt jeune, ce qui ſe connoît dans les Futaies, à l'inſpection des Arbres, ou par leurs cernes ſi on les coupe ; & dans les Taillis, à la vûë des plus anciens Baliveaux, à la largeur des Souches ; & encore à la quantité des Mouſſes, Loupes & Guis qui croiſſent ſur les Arbres, & des Ronces & autres ordures de Plants qui augmentent dans un Bois à meſure qu'il vieillit : & enfin voir s'il eſt bien garni, s'il n'y a point de trop vaſtes ou trop frequentes clairieres, ou des lieux rabougris ou abroutis : c'eſt tout cela qui fait le merite du Bois, auſſi-bien que ſa ſituation, quand il eſt auprès de quelque grande Ville, Port ou autre lieu de bon débit. Au ſurplus il faut ſe reſſouvenir que pour les Bois, il n'y a point d'autre meſure que celle de l'Arpent compoſé de cent Perches, dont chacune eſt de vingt-deux pieds-de-Roy.

Differentes manières de faire un Bois.

On peut le faire & multiplier les Plants ſauvages par trois maniéres : la premiere, par ſemence ; la ſeconde, par les Plants enracinez ; & la troiſiéme, par Boutures.

La Bouture n'eſt autre choſe, qu'un bout de branche ou d'Arbre qu'on fiche en terre & qui y prend racine, & pouſſe des branches & des feüilles, quoique ce ne ſoit d'abord qu'un bâton. Mais il n'y a que les Cognaſſiers, les Mûriers, les Ifs, les Arbres aquatiques & quelques autres menus Plants qui ſe multiplient par Bouture ; c'eſt pourquoi cette voie ne ſeroit bonne que pour avoir quelque couvert de Bois leger ; mais elle ne ſuffit pas pour avoir un Bois ample & de bons Plants, tels qu'il nous en faut ici. Il y a une autre eſpece de Bouture dont on ſe ſert en certains Païs, en couchant en terre des branches torſes qui reprennent & pouſſent à la fin : mais cette maniere eſt trop incertaine & trop longue ; auſſi n'eſt-elle d'uſage que dans les Païs où on manque de ſemence & de Plants enracinez, ce qui n'eſt pas en France.

Les Plants de ſemence & les Plants enracinez ſont donc les ſeules voies ſûres & generales pour faire un bon Bois.

I. *Bois de ſemence.*

Cette voie eſt beaucoup plus longue & moins ſûre que l'autre, parce qu'il faut conduire le Plant depuis la graine juſqu'à ſon état parfait ; ce qui fait qu'il y a bien des hazards à eſſuyer, le Bois n'eſt jamais ſi garni, on a cependant beaucoup plus de peine, & l'on eſt bien plus long-temps à joüir de ſon Bois que quand on l'a tout d'un coup formé de Plants enracinez, parce qu'on n'y met que tous Plants choiſis, forts, de belle venuë, & qui vous

mettent bien-tôt en état de joüir ; auſſi ſe ſert-on preſque par-tout de cette voie, & on ne s'aviſe de ſemer des Bois que quand on veut en avoir des Pepiniéres, ou quand on n'a ni Bois, ni Pepiniéres, ni argent, pour avoir tout d'un coup des Plants enracinez.

Aprêt de la Terre.

1°. La terre que vous voudrez ſemer en Bois, doit y être préparée par trois bons labours au moins, comme les terres à Bled : vous donnerez le premier labour ſur la fin d'Août ; le ſecond à la ſaint Martin, & le troiſiéme ſur la fin de Février, ou quand il ſera temps de ſemer. Il faut que la terre reſte ainſi pendant cinq mois, ouverte & expoſée à toutes les variations des ſaiſons, pour que de brute & inanimée qu'elle étoit, elle ſe trouve humectée, nourrie & amolie par les influences du Ciel & par les labours qui la meuriſſent, l'ameubliſſent & la fertiliſent.

Ces labours ſe donnent ordinairement à la charuë ; & les uns les font en ſillons, d'autres à uni ; ce qui eſt indifferent, à moins que le fond ne ſoit une terre glaiſeuſe qu'il faudroit labourer à ſillons larges & de haut en-bas, pour faciliter l'écoulement des eaux ; c'eſt auſſi pourquoi bien des gens ne veulent ſemer des Bois que ſur des pentes ou côteaux, afin que l'eau n'y ſéjourne point.

Temps & choix de la ſemence.

2°. Au commencement de Mars, ou plûtôt, ſi le Climat le permet ou ſi les grands frimats ſont paſſez, vous donnerez le dernier labour pour ſemer auſſi-tôt vôtre gland en terre bien meuble & moite ; car il ne réüſſiroit pas, ſi elle étoit en mottes, trop imbibée d'eau, ou trop ſéche.

Il faut choiſir le gland uni & non ridé, qu'il ſoit de l'année & qu'il ait été cueilli dans ſa parfaite maturité. Il en faut un boiſſeau par arpent.

On peut mettre un tiers de Châtaignes ſur deux tiers de Glands, & un centiéme d'autres fruits champêtres.

Manieres de ſemer un Bois.

3°. On ſéme ordinairement le Gland à plain-champ, comme on fait le Bled, mais moins dru, parce qu'il viendroit trop épais, & la terre ne pourroit pas fournir à tout ; & on couvre le Gland de deux doigts de terre, en paſſant deux fois la herſe par-deſſus le Champ.

Il y a une autre maniére de le ſemer, ſur des alignemens tirez au cordeau, dans des trous qu'on fait en terre avec un Plantoir, profonds de quatre doigts, éloignez l'un de l'autre d'un pied ; & on coule de la terre ſur le trou avec le plantoir, à meſure que l'on avance. Quand la terre a été labourée en ſillons, on ne met qu'un rang de ſemence ſur chaque ſillon, & on laiſſe quatre pieds d'eſpace entre chaque rang, afin qu'ils ayent du terrain pour s'étendre & qu'on puiſſe les labourer & les ſarcler : les Jardiniers appellent cela *piquer des fruits en terre.* Cette maniere de planter eſt bonne, ſur-tout pour les Châtaignes ; mais on n'y fait guére de beſogne en un jour, elle eſt très-fatiguante, & il ne paroit pas que nos Peres l'ayent ſuivie, puiſque tous les Bois paroiſſent ſemez au hazard & ſans ordre.

Il ya une autre maniere particuliere, pour avancer bien vîte les Chêncaux, Châtaigniers & autres Plants de ſemence ; nous l'expliquerons en parlant des Noyers & des Chênes, au Chapitre des Arbres champêtres à fruits.

Culture.

4°. De quelque maniere qu'on s'y ſoit pris pour mettre la ſemence de Bois en terre, ſi elle n'eſt pas d'une grande étenduë, vous aurez ſoin de l'arroſer s'il fait une ſéchereſſe continuë, & vous couvrirez vôtre Champ d'un peu de paille, pour que les tendres productions qui naîtront de vôtre graine ne ſoient point mangées ou rompuës par les oiſeaux.

De même vous aurez ſoin de faire faire pendant la morte ſaiſon de l'Hyver, des foſſez autour de ce Champ : ils ſerviront, 1°. Pour l'écoulement des eaux qui noyroient vôtre jeune Plant. 2°. Ils le garantiront des troupeaux & bêtes, dont les moindres morſures & le foulement ſeul ruineroient vos tendres éleves. Quand le Champ eſt trop grand pour le pouvoir clôre, il faut du moins veiller à ſa conſervation, ſur-tout quand il eſt expoſé à quelque paſſage.

5°. Quand vôtre Plant ſera bien levé & un peu fort, vous irez en ſarcler toutes les herbes & productions étrangeres ; & en même-temps vous l'éclaircirez, ſi vous voyez qu'il ſoit trop épais & qu'il puiſſe en ſouffrir le travail.

C'eſt à la fin du mois de Juin, environ quatre mois après la ſemaille, qu'on va éclaircir le plant : on y va après une petite pluie, afin de pouvoir plus aiſément ſarcler & lever les plants, que l'on trouvera de trop & de moins belle venuë ; en ſorte qu'on donnera un bon pied d'eſpace entre ceux qu'on laiſſera : ſans celà vous n'auriez que des bois Rabougris, qui ſe nuiroient les uns aux autres, ſur-tout les chênes qui ſont toûjours chargez de racines & ſouvent de branches.

Voilà tous les ſoins de la premiere année du plant.

6°. La deuxiéme année, auſſi au mois de Juin & après une pluie, vous y retournerez pour le ſarcler avant que la terre s'endurciſſe par les chaleurs, & enſuite vous y donnerez un bien leger labour, avec la Serfoüette, pour aider le bois à croître, ſans lui donner aucune atteinte : il eſt même meilleur de donner ce leger labour avant la pluie quand on la prévoit.

7°. La troiſiéme année, ſi le plant eſt fort, on lui donne deux labours & on le ſarcle deux fois ; la premiere au mois de Mars, & la ſeconde au mois de Juillet, trois jours après une pluie & toûjours par un beau temps, afin que le Soleil brûle les racines des mauvaiſes herbes ; mais il faut que ces labours-ci ſoient plus profonds que ceux des premieres années, où on n'a fait que grater la terre.

8°. On continuë ces ſoins & on augmente le nombre & la profondeur des labours à meſure que le bois ſe fortifie, au moins juſqu'à la ſixiéme année, parce qu'alors il peut être aſſez fort pour n'avoir plus beſoin que des ſecours de la nature.

Ce ſont pourtant ces frequens labours, qui rendent la terre meuble, douce & aiſée à pénétrer aux plants, qui l'enrichiſſent des influences du Ciel, & qui raniment & augmentent la ſubſtance & les ſels dont elle nourrit ſes Eléves. C'eſt pourquoi ils n'en iroient que mieux quand on prendroit ces ſoins juſ-

qu'a la neuviéme année, qui eſt le temps qu'on les coupe pour la premiere fois; non pas parce qu'on en eſpere beaucoup de bois, mais parce que cette coupe décharge le pied de toutes les branches qu'il faut qu'il nourriſſe, & parlà profitant ſeul de la ſubſtance de la terre, il ſe fortifie, jette des ſions en plus grande abondance, & les donne plus gros & plus beaux.

9°. De ces Bois ainſi venus de ſemence, quand ils ont un pied & demi de hauteur, on peut en arracher des plants, pour les replanter ailleurs, ou pour en faire des taillis de plants enracinez, comme nous l'allons dire.

10°. Quand on a des Plants de grands Arbres aux champs, il n'y a qu'à ſemer des fruits ſauvages entre les rangs de ces arbres; le terrain eſt ordinairement très-propre en bois; & comme il faut le labourer tous les ans pour que les arbres viennent à bien, ces labours ſerviront auſſi pour les jeunes Plants qu'on y aura ſemé; & par-là ce ſera du terrain & des labours d'épargnez: vos jeunes Plants ratteindront bien-tôt les anciens & vous feront un beau & bon bois: ou ſi vous ne voulez pas les y laiſſer, il n'y aura qu'à les tranſplanter.

II. *Bois de Plants enracinez.*

Les Bois qui viennent de plants enracinez, viennent plus aiſément, plus ſûrement & ſont de plus belle venuë que ceux de ſemence, comme je l'ai déja dit: & quand on n'y gagneroit que trois années & les ſoins de la culture de la ſemence naiſſante, ce ſeroit toûjours dequoi nous dédommager de l'achat des plants, quand il faudroit en acheter; car le milier ne coûte pas grand choſe.

Lieux & choix des Plants enracinez.

Nous avons en France quantité de Bois, Buiſſons & Hayes qui en ſont pleins; il y a auſſi des gens qui ne font autre métier que d'en vendre; on en peut tirer des ſes propres taillis ou plants de ſemence, comme je l'ai dit à l'article précedent; & enfin on en fait exprès des Pépiniéres chez ſoi, dans quelque arpent de clos, d'où l'on tire de fort beaux plants, pour repeupler les endroits dégarnis, ou pour peupler ceux qu'on veut mettre en bois, comme je le dirai ci-après en traitant du Jardinage.

Quant au choix de ceux qu'il nous faut ici pour faire un Bois, prenez-en de jeunes qui aïent le plus de racines qu'il ſe pourra, qui les aïent nettes & nourries, la tige forte & droite, l'écorce vive, ſans nœuds, mouſſe, gerſure ni ulcére; de belle venuë, hauts d'un pied & demi de tige & gros à proportion ſi c'eſt pour faire un taillis.

Il eſt à propos que le plant ſoit levé dans un terroir plus ſec, plus pierreux ou plus maigre que celui où on le veut planter; parce que trouvant un meilleur fond & plus de nourriture que dans ſa terre mattice, il viendra beaucoup plus vîte & plus fort.

De plus, il faut que le plant ſoit arraché le jour même qu'on le plante ou la veille: c'eſt pourquoi n'en prenez qu'à une journée de chez vous au plus; & faites-en plûtôt arracher par vos Gens ou Journaliers, que de vous fier à ceux qui vous les vendent tout arrachez, & qui vous donnent du plant levé depuis long temps & à demi mort.

En les arrachant de terre, il en faut ménager les racines; bécher un peu la

terre, pour voir jusqu'où elles peuvent s'étendre, & les avoir plus aisément : sur-tout ne faire ce travail que par un temps humide, le plant en est plus aisé à lever, il conserve bien mieux sa vivacité & sa fraîcheur, & il reprend plus aisément.

Il y a des gens qui en les levant, marquent avec de la craie ou autrement, l'exposition qu'ils avoient, en les craïonnant par exemple du côté du midi, pour les replanter au même aspect ; on prétend que le plant en repousse bien plus vîte, que quand on change ses expositions : mais cette remarque, qui peut avoir son mérite pour de grands arbres comme nous le dirons ailleurs, paroît être ici une vaine délicatesse, puisqu'il ne s'agit que de jeunes plants Champêtres qui ne font presque que de naître.

S'ils ne peuvent pas être plantez le même jour qu'ils auront été arrachez, vous les mettrez par petits faisceaux un peu au large, dans de la terre bien remuée & médiocrement humide ; ils s'y conserveront sains & frais pendant plusieurs jours.

Temps pour lever & planter les Plants enracinez.

Il est certain qu'il ne faut planter le bois que quand il est hors de séve, c'est-à-dire en Hyver ou aux environs : ce qui se regle en particulier sur le climat, sur la rigueur de la saison & sur la quantité du plant. Mais comme il s'agit ici des plants les plus rustiques, il faut seulement éviter le grand froid qui est l'ennemi mortel du plant, & les grandes pluies qui le noïeroient.

En France nous plantons en Novembre & Décembre dans les terres pierreuses, legéres ou sablonneuses ; à la fin de Février dans les terres humides ; & quelquefois avant l'Hyver dans les terres fortes : le plus ordinaire est en Décembre & Janvier, par un temps doux & moite, après une pluie ; car la gelée, les grands vents & la sécheresse, sont tous contraires à la végétation, qui n'est autre chose qu'un suc, une humidité, temperée, animée par une douce chaleur.

C'est aussi pourquoi il ne faut point planter pendant les grandes pluies ni quand la terre en est trop imbibée, parce que ce n'est qu'un mortier qui en se séchant feroit mourir les plants ; au contraire s'il fait trop sec quand vous voulez planter, il n'y a qu'à tremper un peu les racines de vos plants dans une cuve d'eau, pour les garantir de la sécheresse que le vent ou la saison causent.

On plante à la fin de l'Automne dans les terrains secs ; & à la fin de l'Hyver, dans ceux qui sont humides.

Les Plants qui verdoient & fleurissent de bonne heure, veulent être plantez plûtôt, parce qu'ils entrent de bonne heure en séve ; tels sont tous les fruits à noyaux comme pruniers, cerisiers, &c. On les plante en Décembre. Mais les plants sauvages sont plus tardifs : comme ils ne prennent séve qu'au mois de Mars & ne bourgeonnent que vers la mi-Avril, il vaut mieux ne les planter qu'à la fin de Janvier : non pas qu'ils ne puissent réussir quand on les plante au commencement de l'Hyver ; mais ils réussissent plus difficilement & plus rarement, parce qu'ils demeurent dans un nouveau terrain sans vie & sans humeurs, exposez a la gelée & aux pluies ; au lieu qu'en les plantant tard, ils ont passé les rigueurs de l'Hyver, ils trouvent une terre douce,

molle, & un commencement de chaleur qui les ranime, & enfin ils ſont conduits ſuivant leur genié, qui veut qu'ils ſoient plantez tard, puiſqu'ils viennent tard.

Terres & Foſſes à plants enracinez.

La terre où on veut les mettre doit être bien remuée, fumée ſi elle n'a point aſſez de ſels, & il faut l'avoir labouré dès avant l'hyver, afin qu'elle ſe meuriſſe par les variations de la ſaiſon.

Le temps de planter venu, on met ſes plants enracinez, ou dans des foſſes, ou dans des rigoles, qu'il faut avoir fait avant l'Hyver.

1°. Ceux qui font les foſſes ou trous, les font rondes ou quarrées, profondes & larges d'environ un pied, pour le plant à taillis, & on laiſſe environ un pied de diſtance des unes aux autres, enſorte que les plants enracinez qui forment le taillis ſont eſpacez d'environ deux pieds. On fait les foſſes plus larges & plus profondes & on donne environ ſix pieds de diſtance aux plants de futaie, trois & quatre toiſes pour les allées & les fruits privez. On jette d'un côté du trou la terre du deſſus qui eſt la bonne & la vive; on met de l'autre côté celle du fond qui eſt la morte; & on la laiſſe ainſi meurir pendant l'Hyver.

Dans les Païs chauds ils font des foſſes d'une autre forme; ils les appellent *Foſſes en panier*, & les font plus étroites par le haut que par le bas, afin que les racines du plant y ſoient plus à labri des chaleurs du climat.

2°. L'uſage des rigoles me paroît meilleur & il eſt plus uſité pour les plants enracinez que celui des ſimples foſſes : on fait ces rigoles ou foſſez à peu-près comme les rayons à planter la vigne; on les fait larges de deux pieds & demi, & profonds de deux; on met le plant tout le long de ce foſſé, on donne à chaque pied de plants & à chaque foſſé la diſtance que j'ai dite aux foſſes; & on met de même la terre d'au-deſſus, à un côté de la rigole, & celle du fond de l'autre côté, afin que l'hyver les meuriſſe. Les plants viennent mieux dans ces rigoles que dans les foſſes, parce qu'ils y ont plus d'étenduë; ils ne trouvent point de terre ferme qui leur réſiſte, ou s'ils en trouvent d'un côté ils s'étendent dans la terre remuée tout le long de la rigole; ces rigoles coûtent moins de temps & de peine que de grandes foſſes; le plant y eſt plus en ſûreté & profite mieux des influences.

On peut faire ces rigoles auſſi près les unes des autres qu'on voudra, ſans craindre que le plant s'épaiſſiſſe trop; parce que tout ne vient pas à bien, & plus un taillis eſt dru plus il rapporte & vient haut.

Plants.

Vos foſſes étant faites, amendées, meuries pendant l'hyver, vos plants choiſis comme je viens de dire, & le temps de planter arrivé; vous *habillerez* vos plants tout nouveaux arrachez, c'eſt-à-dire que vous les éplucherez, les émonderez, leur couperez tout ce qu'il y a de racines mauvaiſes, endommagées ou ſuperfluës; vous rafraîchirez les autres à la longueur de trois ou quatre doigts, plus ou moins ſelon qu'elle le pourront porter.

Il faut auſſi avoir ſoin de couper le Pivot des plants ſauvages que l'on tranſplante, comme chênes, chataigniers, pruniers, pommiers & poiriers, afin que les racines du plant s'étendent ſuperficiellement en pate d'oye & formeat

ment de belles touffes de ſions : car tant que l'arbre reſte dans ſa terre matrice, il eſt nombre d'année à pouſſer ſon pivot, preſque ſans profiter ; & c'eſt à quoi on connoît qu'un arbre n'a point changé de place.

Quand on plante pour faire un bois taillis, on prend les plants d'environ un pied & demi de haut, on les étête & on y laiſſe tous les chicots qui y ſont, afin que dès leur premiere jeuneſſe ils forment de belles têtes, bien longues, bien branchuës & bien touffuës, ce qui fait la beauté, le mérite & le produit d'un taillis.

Quand c'eſt pour faire tout d'un coup un bois de haute futaye, on prend des plants qui aïent par le bas la groſſeur du bras, & cinq ou ſix pieds de hauteur au plus, afin que leur donnant environ un pied de terre, la tige n'ait pas plus de quatre à cinq pieds : car ſi on leur en donnoit davantage, la terre ne pourroit pas fournir aſſez de ſéve pour les racines & pour la tige. Au contraire des taillis, on n'étête point les plants dont on veut faire une futaye, mais on les émonde, afin que la tige vienne haute & droite, & que la futaye ſoit pleine de beaux brins.

Quant aux taillis, comme on n'en prend les plants que d'environ un pied & demi de haut, en en mettant environ un pied en terre, ils ne doivent pas avoir hors de terre plus de quatre ou ſix doigts ; ſi-non il faudra couper le haut, afin que le plant pullule mieux & qu'il prenne de bonne heure la forme du taillis.

Vous mettrez donc vos plants à la main dans les rigoles ou dans les foſſes que vous aurez faites, au cordeau ; les plants des taillis eſpacez d'un pied & demi, & les rangs d'environ deux pieds ; & à proportion pour les plants de futaye, on les met ordinairement à ſix pieds l'un de l'autre : on peut les planter un peu plus dru, ſauf à les éclaircir ſi tout reprend, ce qui eſt bien rare.

Il faut mettre environ deux doigts de bonne terre au fond de la foſſe ou de la rigole avant que d'y placer le plant : & ſi la terre qu'on en a ôté n'eſt pas bonne, il faut la jetter & y en mettre d'autre, ſoit terreau, terre neuve de gazon ou autre bonne terre ; pour que le plant réuſſiſſe, il n'y faut rien négliger dans ce commencement, parce que c'eſt pour toûjours.

En mettant vos plants ſur la bonne terre que vous aurez miſe au fond de la rigole ou foſſe, vous y coucherez les belles racines tout de leur long, de côté & d'autre, & les chargerez doucement de terre, en les preſſant un peu avec la main & non avec le pied, afin qu'il n'y ait aucun vuide & qu'elles ſe lient mieux avec la terre, en ſorte qu'elles ſoient toutes entieres dans celle qui aura été remuée & meurie à l'air pendant l'Hyver : & quand vôtre plant ſera tout-à-fait enterré, vous foulerez un peu la terre, pour qu'il n'ait point d'air & reprenne plus aiſément : ce ſont ſouvent les vuides qui ſe trouvent entre deux terres, qui font périr le plant.

Quoique j'ai déterminé à peu-près la largeur & la profondeur des foſſez ou rigoles & la diſtance des plants, cependant il n'y a point en cela de regle certaine ; & ce que j'en ai dit, n'eſt que pour en donner une idée : car au reſte les uns font leurs plants plus drus & leurs foſſes plus creuſes ; d'autres les font moins ; il y en a qui ne font leurs foſſes que de la largeur & de la profondeur du fer d'une bêche : d'autres les font beaucoup plus grandes que je n'ai dit : ce qui ſe regle ſur la qualité du fond, ſur le nombre, la force & l'âge des

plants qu'on a, & ſur le goût du Maître. Ce qu'il y a de certain c'eſt que plus les trous, ſoit foſſes ou rigoles, ont d'étenduë, plus le plant vient vîte, parce qu'il trouve par tout une terre meuble.

On peut même garnir le plant après coup, quand on voit qu'il ne l'eſt pas aſſez : on peut par exemple ſemer du gland, ou des châtaignes qui viennent plus vîte, entre les rangées d'un bois qui n'eſt pas aſſez peuplé ; & ce qu'on y met après coup, y croît promptement, parce qu'il eſt à l'abri des autres.

Une choſe à laquelle il faut prendre garde en mettant des plants enracinez en terre, c'eſt de ne les y pas mettre trop avant, de peur qu'ils n'y demeurent accablez & enſevelis ſans eſperance de réſurrection.

On peut auſſi mêler des châtaignes parmi des chênes, comme je l'ai déja dit ; les châtaignes viennent deux fois plus vîte : le chêne doit pourtant toûjours être le plant dominant dans les bois. Il y a même bien des gens, qui aiment mieux ſéparer les differentes ſortes de plants, & donner à chacun ſon terrain, pour que chaque eſpece ait ſa terre propre & y ſoit miſe dans un temps convenable : de là vient que nous voïons des bois qui ne ſont que de chênes, d'autres de châtaigniers, de ſapins, &c.

Culture des Bois nouvellement plantez.

1°. Comme un Eté long & ſec leur eſt très-nuiſible, il faut en ce cas les ſecourir autant que la choſe eſt praticable, ou par quelques arroſemens qu'on leur donne au ſoir & au matin, au moins cinq ou ſix fois pendant l'Eté, ou en y faiſant couler quelques voies ou rigoles d'eau qui ravivront le plant.

Il ne faut point épargner les arroſemens au Plant fait au Printemps ; il en a encore plus de beſoin, que celui de l'Automne : mais ils s'en porteront mieux l'un & l'autre, ſi vous les arroſez durant le hâle de Mars ; c'eſt le temps où ils ont beſoin de plus de ſecours, parce que c'eſt alors que le plant de l'une & l'autre ſaiſon commence à reprendre.

2°. La choſe la plus néceſſaire aux Plants, ſauvages ou domeſtiques, c'eſt d'y donner des labours en temps convenables : ils rendent la terre douce aux Plants, ſuſceptibles des influences, ils raniment la ſubſtance & les ſels, & font mourir toutes les mauvaiſes herbes qui embarraſſent le bois & volent ſa ſubſtance ; il croîtra deux fois plus vîte, donnera de plus forts ſurjons, de plus grands brins, & deux fois plus de profit que s'il n'avoit pas été labouré, & il n'y aura pas la dixiéme partie de vos Plants qui manquerent ; ce que l'expérience a confirmé à ceux qui ont voulu planter deux bois, dont ils ont labouré l'un & laiſſé venir l'autre à l'avanture.

Il ne faut pas que la peine & le coût du labour nous rebute ; car la premiere année on arrache ſeulement les herbes : La ſeconde année on ne fait qu'effleurer la terre ; & le labour donné pendant quatre ou cinq ans eſt une choſe faite pour toûjours, dont le profit durera tant que vôtre Bois ſera bois.

Il faut donc labourer vôtre Bois deux fois par an comme la vigne : la premiere fois au mois d'Avril ; la terre eſt alors douce & traitable, le Bois commence à bourgeonner, & les mauvaiſes herbes, qu'il faut détruire, s'élevent en abondance ; c'eſt pourquoi il faut labourer alors, par un temps humide, afin que le labour ſoit plus aiſé & que les racines du Plant profitent de la pluie & des roſées. Il ne faut pourtant pas que la terre ſoit trop pénetrée

d'eau, non plus qu'il ne faut pas qu'elle ſoit trop ſeche, parce que le labour de terres en mottes eſt pernicieux aux plants ; & au contraire la terre qui eſt trop ſéche ou trop chaude en la labourant, ne renvoïe que de la chaleur aux racines & de la pouſſiere aux jets du Plant, ce qui le perd.

On donne le deuxiéme labour à la fin de Juin quand les mauvaiſes herbes commencent à ſe fortifier : il y en a qui en ajoûtent un troiſiéme vers le quinze Septembre de la premiere année du Plant, & vers la fin d'Aouſt des années ſuivantes, ce qui ne fait qu'un grand bien.

De peur d'offenſer le Plant, il faut faire ces labours legers & peu profonds la premiere année, ſi on en fait ; on les fait un peu plus profonds la deuxiéme année, & encore plus la troiſiéme, & ainſi en augmentant à proportion des forces du Plant.

Voila le travail ordinaire juſqu'à ce que le bois ait cinq à ſix ans : car à ſa ſeptiéme feüille les ſurgeons & les branches qui ſe ſeront étenduës de tous côtez, le rendront ſi touffu, qu'on ne pourra qu'à peine paſſer au travers : il commence même à trois ans à prendre le deſſus des mauvaiſes productions & à ne les plus tant craindre, à ſix ans il les offuſque, & à ſept ans quand il a été cultivé comme il faut, il multiplie à ſouhait, pour donner de quoi faire à dix ans une premiere coupe aſſez abondante, ſi c'eſt un taillis.

Après la premiere coupe il eſt bon de donner encore un labour au jeune taillis, au mois d'Avril ; puis on le laiſſera croître à l'avanture.

3°. Une choſe que je n'ai pas dite au ſujet des futayes, c'eſt que quand on met en terre les plants enracinez, il eſt bon de les lier à quelque pieu qu'on aura fiché en terre contre le Plant, pour l'affermir contre les vents & le frottement des beſtiaux.

Et vers la quatriéme année & les ſuivantes, il faudra émonder les Plants que l'on verra n'être pas d'une belle venuë ; on coupe en même temps les branches & les tiges qui gâtent la forme de la futaye ou qui ſont rabougries, afin qu'il en revienne d'autres, & qu'il n'y ait que de beaux arbres, ſoit de brin ſoit de ſouche. Cet émondage ſe fait vers le mois de Mars, après que les gelées ſont paſſées & avant que le Plant commence à bourgeonner ; il faut tenir le Plant ferme d'une main & tailler doucement de l'autre, pour ne point étonner l'arbre ni les racines. Les Curieux font un pareil émondage tous les ans, tout en ſe promenant.

ARTICLE II.

Des Bois tout faits.

Quand vos Bois ont une fois atteint leur grandeur naturelle, ſoit que vous les ayez élevé de ſemence ou de plants, comme je l'ai dit à l'Article précédent, ſoit que vous les ayez tout faits ; il s'agit maintenant d'en faire la deſtination & d'en régler les coupes & la police.

§. I.

Eſpéces, uſages, âges, qualitez & défauts des Bois.

I. On appelle *Vente* ou *Coupe reglée*, une diviſion qui ſe fait d'un grand Bois

en certaines portions, afin que n'en coupant chaque année qu'une certaine quantité, le Bois ne ſe dégrade point & ſoit toûjours du même revenu. Tout bon Econome doit ainſi regler les coupes de ſes Bois, ſoit taillis ou futayes; parce que de cette maniere l'on a toûjours du bois ſur pied, & tandis qu'on le coupe d'un côté il revient de l'autre.

On appelle l'*Age* ou l'*Eſſence* du Bois, le temps qui s'eſt écoulé depuis ſa derniere coupe; & l'*Uſance* ſe dit de ſon exploitation actuelle.

Taillis.

Le *Taillis* eſt un jeune & menu Bois qu'on coupe en Vente ordinaires tous les neuf à dix ans au plûtôt, & qui n'en paſſe pas trente; car au dela c'eſt une *Futaye ſur Taillis*, comme nous l'allons expliquer.

On le fait de Semence ou de Plant enracinez, comme je l'ai dit à l'Article précédent.

On le coupe au plûtôt tous les neuf ans, parce qu'il lui faut ce temps pour être raiſonnablement garni en hauteur, en force & en épaiſſeur; qui voudroit le couper plus ſouvent, n'auroit que de la Ramille & ruineroit le fonds même du taillis; c'eſt pourquoi l'Ordonnance a défendu de le couper avant neuf ans.

Le Bois de taillis ſert à faire du Charbon, des Cotrets, Falourdes, Fagots & autre menu bois a brûler.

Futaye.

La *Futaye* eſt un grand Bois qu'on a laiſſé croître ſans le couper depuis plus de trente ans. On forme une futaye, ou d'un beau taillis qu'on n'a qu'a laiſſer croître pour qu'il devienne futaye; ou bien on la fait de Semence ou de Plants, comme je l'ai dit à l'article précedent: & toute la difference qu'il y a a élever la futaye ou le taillis, c'eſt qu'ayant trois ans il faut éclaircir le Plant du champ deſtiné en futaye, empêcher que les arbres ne croiſſent en touffes, ne laiſſer qu'une ſeule tige ſur un ſeul pied, les eſpacer d'environ ſix pieds, & les émonder & élaguer ſoigneuſement, afin qu'ils ſoient de prompte venuë & de belle figure.

On appelle futayes *baſſes ou rabougries* celles dont les arbres ſont de mauvaiſe venuë, bas, tortus & clair ſemez: & on nomme *hautes & pleines* futayes, celles des arbres hauts & preſſez qui ſont de belle venuë. Les futayes prennent encore differents noms ſuivant leur âge.

Les futayes fourniſſent tous les bois de charpente, de ſciage, de charronage, le merrain, la plûpart de ce qu'on appelle bois d'ouvrage, le gros bois à brûler; la glandée, le pâturage, les écorces dont ont fait du tan & des teintures; les houpiers ou têtes des grands arbres ſervent a faire des cendres, &c.

Bois Marmenteaux.

Les Bois *Marmenteaux* ou *Bois de touche*, ſont des Bois (haut ou bas, n'importe) qui ſont autour d'une Maiſon, Parterre ou Château, pour y ſervir d'ornement ou d'abri, & auſquels on ne touche point. On en voit quantité qui ſont des Bouquets de futaye.

Les Taillis ſont partie des fruits d'une terre ; ainſi ils appartiennent à la perſonne qui n'en auroit que l'uſufruit, comme une Doüairiere, un Beneficier, pourvû qu'il les exploite ſans en déranger les coupes. Quant aux futaïes, c'eſt à-dire quant aux Bois qui ont plus de vingt-ſept ans, comme ils ſont partie du fond de l'heritage, ils appartiennent entierement à celui qui en a la proprieté ; & celui qui n'en a que l'uſufruit, n'y peut rien couper. Cependant le Bois taillis qui renaît ſur les ſouches de la Forêt coupée, & qu'on peut exploiter en taillis ordinaire, tourne au profit de l'uſufruitier ; mais il n'a rien dans les Bois Marmenteaux, & il ne peut pas les couper, ſoit taillis ou futaie, quand ils ne ſerviroient qu'à décorer ou couvrir le lieu.

Bois en défends, & Bois défenſables.

Le Bois *en défends* eſt un Bois de réſerve, dans lequel il n'eſt pas permis de faire aucune coupe ni paiſſon : on met en défends, quelque triage que l'on voudra conſerver, pour s'en ſervir au beſoin, ou uniquement parce qu'il eſt de belle venuë : ces défends ne ſont guére en uſage que dans les grandes Forêts, & ils y ſont très-néceſſaires pour les néceſſitez publiques, pour les cas d'incendie, &c. On met auſſi en défends les Bois qui ont été dégradez ou qui ſont encore trop jeunes pour qu'on puiſſe en faire uſage. Les taillis ſont en défends de droit, juſqu'à cinq ou ſix ans. Les Chévres, les Cochons, les Moutons & autres bêtes malfaiſantes ſont toûjours en défends, hormis le temps de la glandée pour les Cochons.

Au contraire, on appelle un Bois *défenſable*, celui dans lequel il eſt permis par le Juge ou autrement, de faire les coupes & paiſſons convenables, parce qu'alors il eſt en état de ſe *défendre*.

Ages du Bois.

II. On appelle *Bois en Peüil*, un Bois nouvellement coupé, qui n'a pas encore trois ans. Il eſt défendu d'y laiſſer aller aucuns beſtiaux ni troupeaux, parce que la moindre atteinte que le brout recevroit, le ruineroit.

Juſqu'a trente ans, ou du moins juſqu'à vingt-ſept, il s'appelle *Taillis* ; car pour qu'un Bois ſoit reputé futaie & non taillis, il ſuffit qu'il ait trois âges ou vingt-ſept ans, ſans conſiderer l'intention de celui qui l'a planté ou laiſſé croître

Depuis trente ans juſqu'à quarante, on l'appelle *Haut taillis*, ou *Haute taille*.

Depuis quarante ans juſqu'à ſoixante, *Futaie ſur taillis*, *demie futaie*, ou Bois de *haut revenu*.

A ſoixante ans il prend le nom de *Haute futaie* ; & on l'appelle *Jeune* juſqu'à cent vingt ans, & au delà, *Vieille futaie*.

Bois *ſur le retour*, eſt un vieux Bois qui ne groſſit plus, qui déperit, comme les futaies de Chêne au bout de deux cens ans.

On connoît l'âge des jeunes Bois par les cernes de chaque année qui ſont aiſez à diſtinguer, par exemple dans les taillis : dans les grands Bois on la connoît par les cernes qu'on voit ſur le tronc de l'Arbre quand on

l'a coupé horizontalement ; par exemple un Chêne a autant d'années qu'il paroîtra de cercles ſur ſon tronc.

Qualitez & défauts des Bois.

III. On appelle, 1°. *Bois en Etant*, celui qui eſt vivant ſur pied.

Bois *Giſant*, celui qui eſt coupé ou abbatu ſur terre.

Bois *Vif*, celui qui prend nourriture & qui porte branches, feüilles ou fruits.

Bois *Mort*, celui qui eſt ſeché ſur pied, qui n'a plus de ſéve, en quoi il eſt très-different du *Mort-Bois*.

Bois *d'Entrée*, eſt celui qui eſt entre verd & ſec, les Arbres dont les houpiers ou quelques branches ſont ſeches, & d'autres nettes, comme ſont d'ordinaire ceux qui ſont *à l'entrée* des Forêts. La coupe des Bois d'Entrée eſt pourrant défenduë aux Uſagers & aux Riverains.

2°. On appelle *Bois à faucillon*, les petits Bois qu'on peut couper aiſément avec un faucillon ou petit fer, parce que ce ſont des Bois de petite eſſence, ſoit taillis, endroits ruinez ou de mauvaiſe venuë, comme le ſont ordinairement les bords des Forêts.

On appelle *Houſſieres*, les endroits où il ne croît que du menu Bois, des arbuſtes peu élevez, comme Houx, Genêt, &c. On les appelle auſſi *Broſſes* ; mais proprement les Broſſes ſont les méchantes tailles qui ſont au bord de la Forêt : à la difference des *Buiſſons* qui ſont les petits Arbres avortez ou les Bois peu eſtimez qu'on voit épars dans les Forêts, & qui ne croiſſent guére ; il faut pourtant remarquer qu'en terme de Pratique, les Officires des Eaux & Forêts ne donnent que le nom de *Buiſſon*, aux Bois qui n'ont pas plus de trente ou quarante arpens.

On appelle *Breüil*, un Bois taillis fermé de murs ou de haies, ou des buiſſons renforcez dans leſquels les bêtes ont coûtume de ſe retirer.

3°. Les *Chablis*, qu'on nomme autrement *Cables* ou *Bois verſez*, ſont ceux que le vent a déraciné, abattu ou rompu en tout ou en partie : on en fait des ventes particulieres dans les grandes Forêts, & on y comprend les Arbres de *Délit*, c'eſt-à dire ceux que l'on a maltraité ou coupé clandeſtinement & contre les regles.

On donne le nom de *Rabougris* à tous les Bois de mauvaiſe venuë, qui ſont tortus, mal-faits, comme la plûpart des Pommiers & Poiriers ſauvages, qui ont le tronc courr, raboteux, plein de nœuds & peu de branches ; ce qui vient de la nature du Plant ou de celle du terrain, & plus ſouvent de quelque accident, par exemple ſi le Bois a été brouté, s'il n'a pas été coupé dans la ſaiſon, ſi on l'a deshonoré en l'étêtant mal-à-propos, &c. Il y a du remede à preſque tous ces cas, comme je dirai ci-après.

On appelle Bois *Arſins*, ceux qui ont été incendiez par malefice ou autrement ; & Bois *Charmez*, ceux auſquels on a fait quelque choſe pour les faire mourir ou tomber.

Bois-Blancs & Morts-Bois.

4°. Les Bois-Blancs, tels que ſont le Tillot, le Bouleau, le Peuplier, le Tremble, le Saule, ſont tous Bois qui viennent vîte, même dans d'aſſez

mauvais terroirs, & ils fourniſſent de promptes & amples jettées ; mais ce ſont tous Bois legers & peu ſolides, qui ne ſont bons qu'à peu d'ouvrages ; il n'eſt pas même permis d'en mettre plus du tiers parmi le Bois de corde ou à brûler.

On appelle *Morts-Bois*, certains Bois, *Verds en étant*, c'eſt-à-dire vifs ſur pied ; en quoi les Morts-Bois ſont differens du Bois-Mort. Ce ſont les Saux, Marſaux, Epines, Puînes, Sureaux, Genêts, Geniévres & Ronces. Il n'y a que ces neuf eſpeces de Morts-Bois déſignées par la Charte-Normande accordée par Loüis X. en 1313 ; par celle de François I. de 1515 ; & nouvellement par celle de 1669. Cependant bien des gens comprennent dans le Mort-Bois tous les Bois vifs, mais qui ſont legers ou qui n'apportent point de fruits, tels que ſont les Bois-Blancs, même ſelon eux, l'Orme, l'Erable & le Freſne : l'uſage du lieu & la poſſeſſion actuelle y font beaucoup pour en juger. La raiſon pour laquelle on cherche à étendre les Morts-Bois beaucoup au delà des eſpeces que l'Ordonnance en a marquées, c'eſt que, 1°. Les Morts-Bois ne ſont pas ſujets aux Droits de Tier & Danger. 2°. Ils tombent dans le caſuel des Uſagers : ſurquoi voyez ce qui ſera dit ci après du *Tier & Danger* & des *Uſagers*.

§. II.

Des Coupes & Uſances des Bois.

Uſer ou faire les uſances d'un Bois, en general, c'eſt y faire les coupes, les paiſſons & les autres uſages convenables.

Remarques à faire avant que de couper ſes Bois.

1°. Avant que d'y mettre la cognée, il faut connoître particulierement la nature de leur plant, celle de leur fond, & celle de leur poſſibilité ; ſçavoir l'étenduë juſte & la ſituation des triages particuliers, le nombre de ce qu'il y aura en futaie ou en taillis, l'âge & la nature, les places qui ſeront vuides naturellement, celles qui le ſont par coupes ou par délits, celles où les Bois ſont malvenans, avortez, broutez ou rabougris, & juſqu'à quel âge le Bois profite dans chaque triage.

Sur toutes ces choſes, on détermine à mettre ſon Bois en futaie ou en taillis ; on peut même en mettre *en défends* une certaine portion, pour le laiſſer croître en Bois propre à bâtir, en cas qu'il y ait du Plant bon à cet uſage.

2°. Il faut regler la quantité qui tiendra nature de futaie ; voir juſqu'à quel âge elle profite, & juſqu'à quel âge elle recroît aiſément quand elle eſt coupée ; car on voit tous les jours des anciennes futaies qui ne pouſſent plus aucuns rejets quand elles ont été abatuës ; ce qui vient de ce que les racines ſont deſſechées de vieilleſſe & n'ont plus de ſéve pour repulluler : il faut donc que la terre repouſſe un nouveau Bois par de nouveaux germes qui ſe trouveront ou s'engendreront dans ſon ſein ; ce qui eſt très-long, parce que la terre s'eſt épuiſée pour nourrir les Bois hauts, & s'eſt refroidie ſous leurs branches & feüilles. C'eſt pourquoi il faut reſoudre avec ci-

conſpection à quel âge on coupera chaque futaie, & pour cela avoir égard à la nature du Plant & du fond.

3°. Il faut auſſi regler ce qu'on laiſſera de taillis dans chaque Bois, & à quel âge on les coupera; car il y a des Plants qui croiſſent beaucoup plus vîte & plus drus; & il y a des terres bien plus vives & plus fécondes les unes que les autres: en ſorte qu'il faut couper plus tard dans certains endroits que dans d'autres, ſelon la qualité du Bois & du terrain: ainſi les lieux qui abondent en Mort-Bois & en Bois-Blancs, veulent être coupez bien plûtôt que ceux où le Chêne domine.

4°. Pour connoître s'il vaut mieux laiſſer croître le Bois en futaie, que de le couper en taillis, outre la connoiſſance du fond de la Forêt & du Bois dont elle eſt plantée, il eſt eſſenciel d'examiner quel eſt le prix ordinaire des taillis & celui des futaies. Par exemple, ſi la coupe d'un arpent de taillis de dix ans ne ſe vend que cinquante livres, vôtre taillis coupé tous les dix ans ne vous rapportera que deux cens cinquante livres en cinquante ans; au lieu que ſouvent une futaie de cet âge de même étenduë ſe vendroit le double & le triple, outre que l'on s'épargneroit l'embarras réïteré des coupes & des débits du taillis. Du moins c'eſt ce qu'il faut examiner, & ne couper ſes Bois qu'après une connoiſſance aſſurée & une combinaiſon exacte du Plant, du terrain & du prix.

5°. Le dernier ſoin du Maître qui veut couper ſes Bois, regarde l'operation même de la coupe, c'eſt-à-dire qu'il faut qu'il ait pris ſes meſures juſtes pour avoir le monde, les outils, les nourritures, l'argent, les places convenables, & (ce qui eſt le plus important) de prompts débouchemens pour la conſommation de ſes Bois, ſoit qu'il les mette en œuvre, ou qu'il les vende en gros à des Marchands Ventiers, ou en détail à des Charpentiers de terre ou de mer, Menuiſiers, Charons, Forgerons, ſoit de Verreries ou autres, & generalement à tous ceux qui peuvent avoir affaire du Bois, dont on cherche à ſe défaire ſoit en Grume ou autrement.

Temps & ſaiſon de la coupe des Bois.

1°. La coupe des taillis ſe fait ordinairement toutes les neuf années, qui eſt juſtement le temps de la durée des plus longs Baux. Il faut pourtant prendre garde, comme je l'ai déja dit, à la nature du fond & à la qualité du Plant; car il y a des terroirs ingrats & des arbres tardifs qui ne fourniſſent preſque rien en dix ans.

Il ſeroit même à propos, que l'on ne coupât point ſes taillis ſi ſouvent qu'on le fait, parce qu'au bout de neuf ou dix ans le Bois n'eſt guéres propre qu'à faire des bourées & des fagots, & ne peut ſervir à nul ouvrage ou marchandiſe. D'ailleurs les Baliveaux que l'on reſerve du Bois de cet âge, ſont ordinairement ruinez par les bêtes fauves ou noires qui s'en joüent, par les beſtiaux qui s'y vont frotter, par les vents qui les roulent, & par les Délinquans qui les coupent & les emportent aiſément. Il y auroit donc plus de profit & d'économie à laiſſer croître ſes taillis quelques années de plus.

2°. Quant à la coupe des futaies, il n'y a d'autre regle ni d'autre uſage que la volonté du Maître. Il doit pourtant ſe regler ſur la qualité & ſur l'âge

l'âge du Plant, pour le couper avant qu'il ſoit ſur le retour; même auſſitôt qu'il a acquis ſon état de perfection, & dans l'âge où il peut bien repouſſer. Il y auroit de l'imprudence à couper ſes futaies ſans avoir ces égards, à moins que ce ne ſoit le beſoin ou quelque occaſion heureuſe qui engage le Maître à s'en défaire bruſquement.

3°. Je parle ici des coupes ou ventes *reglées*, c'eſt à-dire de celles qui ſe font ſuivant le cours & dans la regle ordinaire de l'exploitation des Bois. Pour cela on les diviſe en certaines portions, dont on coupe tous les ans un nombre fixe d'arpens, tour-à-tour; en ſorte que chaque canton du Bois, ſoit futaie ou taillis, eſt exploité à ſon tour, les triages ſe ſuccedent & renaiſſent ſans ceſſe, il y en a toûjours de tous les âges, on ſe défait du bon comme du mauvais, on renouvelle tout le Bois; & en l'exploitant ainſi uniment & également par-tout, le Bois ne ſe dégrade point, il eſt toûjours du même revenu, & on a tous les ans des coupes certaines.

4°. Outre ces coupes ordinaires que les Bois exploitez en regle fourniſſent, il y a des coupes ou ventes qu'on appelle extraordinaires, parce qu'il n'y a point d'autres temps, d'autres regles, pour les faire que les hazards ou la volonté du Maître qui y donnent lieu. Ce ſont la coupe ou vente des *Chablis*; celle des *Balivaux ſur taillis*; & celles qui ſe font par *Eclaircifſement*, celle qui ſe fait *par pieds d'Arbres*, ou *par recepage*: tout cela ſera expliqué ci-après au Chapitre du Commerce des Bois; il ſuffit ici de le renſeigner.

Quant à la ſaiſon de la coupe du Bois, c'eſt preſque toûjours en Hyver & hors de la ſéve, afin qu'elle profite toute entiere pour la cruë du Bois; c'eſt pourquoi il eſt enjoint aux Marchands Ventiers d'abattre ceux qu'ils ont acheté, en-dedans le 15 Avril, qui eſt le temps que la ſéve commence à ranimer les Plants: on prétend auſſi que le Bois coupé dans la morte ſaiſon de l'Hyver, eſt plus ſec & de meilleur uſage. Dans nos Climats, on coupe, on débite les Bois depuis la ſaint Martin juſqu'à la fin de Fevrier.

Cependant il y a des Arbres qu'on coupe plus tard. Ce ſont ceux dont l'écorce ſert à des uſages particuliers, comme les Chêneaux, le Tilleul, l'Aune; on ne les coupe que quand ils ſont un peu plus en ſéve, par exemple au commencement de May ou à la fin d'Août, autrement on ne pourroit pas les peler.

On obſerve aſſez de n'abattre les Bois que dans les décours de Lune: on prétend qu'ils s'en conſervent mieux & qu'ils ſont de meilleur uſage, parce que tous les corps ont alors moins d'humidité, & les Bois coupez en cette ſaiſon ſont moins ſujets à ſe pourrir.

Ordre & manœuvre de la coupe.

1°. Il faut toûjours ſe ſervir de la hache ou cognée, & non pas de la ſcie, ni même de la ſerpe pour abattre les Bois. La ſcie y laiſſe une chaleur qui le fait ordinairement mourir, ou l'empêche de repouſſer; la ſerpe l'écuiſſe & l'éclate, & l'une & l'autre ne font pas tant de beſogne que la cognée, n'abattent pas ſi près de terre, & ce ſont des outils avec leſquels

on peut faire plus de Délits cachez qu'avec la cognée ; c'eſt pourquoi l'uſage en eſt défendu dans l'abatis des Bois.

2°. Il faut couper les futaies le plus bas que faire ſe peut, & les taillis à fleur de terre, ſans les écuiſſer ni éclater ; enſorte que les brins des cepées n'excedent pas la ſuperficie de la terre s'il eſt poſſible, & que tous les anciens nœuds recouverts & cauſez par les précédentes coupes ne paroiſſent point du tout. Plus le Bois eſt coupé bas, plus l'abatis fournit ; les Rochers repouſſent mieux, plus vîte & plus fort, & le Plant de bois eſt plus gracieux.

3°. En faiſant l'exploitation d'un Bois, il faut le couper par-tout, & le couper tout de ſuite, tant les vieux chicots & ſouches, que le menu Bois, les épines, geniévres, les Bois pillez, avortez, abroutis, & generalement tout le mauvais comme le bon, à rez-de-terre & tout d'un ſuivant ſans recourir, quand même il y auroit des endroits qui paroîtroient ne pas valoir la coupe : car ce n'eſt qu'en les coupant, qu'ils peuvent ſe fortifier par le recepage ; & il faut couper tout de ſuite, afin que tout ſoit d'une même venuë, & qu'il n'y ait point de difformitez.

4°. Il ne faut pourtant point toucher aux *Arbres de reſerve*, tels que les Balivaux, Arbres de liziere & autres qu'il faut conſerver avec ſoin ; ce qui n'eſt pas moins un precepte qu'un conſeil d'économie, comme je l'expliquerai ci-après.

5°. Ne laiſſez jamais peler aucuns de vos Arbres, qu'ils ne ſoient abattus ; parce que quand on les péle ſur pied, outre que le travail eſt plus incommode & plus long, il endommage toûjours les ſouches, nuit aux cepées, & le Bois même qu'on a pelé ſur pied s'y deſſeche & n'eſt plus d'un bon ſervice.

6°. Veillez à ce que vos Bucherons ne faſſent tomber vos Arbres les uns ſur les autres ; faites dégager adroitement ceux qui en tombant ſe ſeront encroüez ſur ceux qui reſtent ſur pied, & ne coupez ceux-ci que dans la neceſſité, quoiqu'en diſent les Journaliers qui ne demandent que de la beſogne.

7°. En abattant vos taillis, à meſure que l'on coupe, rangez-en proprement les Ramiers en tas, & mettez-les, auparavant la pouſſe ou ſéve, dans les places les moins garnies de Rochers de Bois, de peur que les Ramiers ne les étouffent quand ils veulent pouſſer, ce qui feroit un tort conſidérable.

8°. Vuidez vos ventes, façonnez & débardez vôtre Bois, c'eſt-à-dire menez-le hors des taillis, le plûtôt qu'il vous ſera poſſible, pour empêcher les Voitures d'y entrer, parce qu'elles éclatent & rompent beaucoup les nouveaux Jets des Bois.

9°. En exploitant vôtre Bois, repeuplez de ſemence ou de Plants les endroits dégarnis ; n'y laiſſez aller aucuns beſtiaux, qu'il n'ait au moins cinq ou ſix ans ; & ſi la choſe eſt praticable, enfermez-le de foſſez ou de haies vives, pour le défendre du moins les premieres années de ſa pouſſe.

10°. Payez vos Ouvriers plûtôt en argent qu'en Bois, parce que celui que vous leur donnez en nature pour payement, leur fournit des occaſions & des pretextes pour en prendre d'autre.

11°. Quant aux façons & uſages du Bois, j'ai déja dit qu'on le débite en fagots, bourées, cotterets, falourdes, bois de corde, bois de compte, échalats, lattes, cercles, bois de charpente, bois de ſciage, de charonnage, d'ouvrage & bois merrain; on en tire des écorces, dont on fait du tan, des teintures, des cordes à puits, &c. On en fait du charbon, des cendres, qu'on vend par tonneaux aux Verriers, &c. Toutes ces façons & uſages ſeront expliquées ci-après au Chapitre du Commerce du Bois, tant pour les Marchands que pour les Particuliers.

Pâturage & Panage.

Le Pâturage eſt la paiſſon de l'herbe; & le Panage ou la Glandée eſt la paiſſon du Gland.

Les Bois fourniſſent encore cette double nourriture pour les beſtiaux; mais c'eſt le produit des Bois qui veut être le plus ménagé: il faut en cela avoir égard à l'âge du Bois, à la qualité des beſtiaux que l'on y met paître, & à la ſaiſon dans laquelle on les y met.

1°. Il ne faut point les laiſſer aller dans aucun taillis ni autre Bois, qu'il ne ſoit en âge de ſe défendre des bêtes; car une bête qui ne vaut point quatre francs, y feroit du dégât pour plus de cent livres. Mais on n'en peut pas fixer l'âge au juſte: & on ouvre ſes Bois au pâturage, dans des endroits à trois ans de recruë; dans d'autres, à quatre, cinq, ſix & quelquefois davantage, parce qu'il y a des fonds plus féconds & des Bois plus tardifs les uns que les autres. Les hautes futaies qui ne reviennent ordinairement que du fruit tombé des balivaux qu'on y a laiſſé en les coupant, ne repouſſent pas ſi vîte que les taillis & autres bois qui croiſſent de racines & de recepées: parmi les taillis même, ceux où le Chêne domine, ne pouſſent pas ſi vîte que ceux où il y a beaucoup de bois blancs. L'Ordonnance de 1669 veut que tous les Bois des Communautez ſoient tenus en défends juſqu'à ce que le rejet ſoit au moins de ſix ans: en effet les Bois ne ſont guere en état de défenſe avant ce temps; & dans ces premieres années, on doit plûtôt leur laiſſer prendre une belle venuë qui fera honneur & profit pour toûjours, que de riſquer à les ruiner pour un petit interêt de pâturage.

2°. Quand ils ſont d'âge à être pâturez, il faut toûjours avoir grand ſoin qu'aucuns beſtiaux n'y entrent ayant la fin de Juin, ſur-tout depuis la mi-May juſqu'à la mi-Juin, qui eſt le mois qu'on appelle *de défends*, parce qu'alors le bétail mangeroit tout le brout du Bois & le ruineroit.

3°. Il ne faut jamais laiſſer aller Chévres, Brebis, ni Moutons dans ſes Bois, parce que ce ſont toutes bêtes dont la dent eſt venimeuſe pour le Plant: les Porcs ſont auſſi des bêtes malfaiſantes, qu'il n'y faut ſouffrir que dans la ſaiſon de la Glandée, qui eſt depuis le premier Octobre juſqu'à la fin de Janvier, peu plus, peu moins.

4°. Il ne faut mettre de beſtiaux dans ſes Bois qu'à proportion de ce qu'ils y peuvent trouver de pâture; les faire paître à garde faite, tous enſemble le plus qu'il ſe pourra, & leur pendre des ſonnettes au cou, pour être averti des lieux où ils pourroient faire le dégât ou s'égarer.

5°. Outre ce que les Cochons conſomment de Gland, tant qu'ils ſont en Panage dans les Forêts, on peut encore faire amaſſer du Gland quand

l'annnée en eſt abondante, pour le garder pour une année ou une ſaiſon plus rude; on en donne auſſi tout broyé en mangeaille aux Poules l'Hyver.

ARTICLE III.

Préceptes pour la conſervation ou le rétabliſſement des Bois.

Le premier ſoin au Maître doit être de connoître au juſte l'étenduë de ſes Bois, pour prévenir les uſurpations & ſçavoir ſon compte; il doit en même-temps ſçavoir l'état des differens triages de ſon Bois, le nombre qui ſert en futaye, la nature du fond, la qualité du Plant, juſqu'à quel âge il profite, ce que le Bois peut produire; il viſitera auſſi les lieux Rabougris, les Clairieres & les places qui ſe trouvent vuides ou naturellement ou par meffait: pour regler ſur tout cela le débit de ſes Bois, le temps & la quantité des coupes, les améliorations, &c.

II. Un point d'Economie des plus importans pour les Bois, c'eſt d'en régler les coupes & les ventes, pour que la quantité & le temps en étant toûjours certains & égaux, le Bois ſoit bien exploité & toûjours du même revenu, comme, je l'ai expliqué ci-deſſus.

III. Il faut uſer ſes Bois dans les âges, dans les temps & ſuivant les manieres convenables; c'eſt à-dire qu'ils ſoient aſſez forts pour être de bon débit, qu'ils ne ſoient point ſur le retour, ni d'un âge à ne pouvoir plus repouſſer; qu'ils ſoient coupez hors de ſéve, en décours, à la cognée & non à la ſcie, tout près de terre, & tout de ſuite ſans rien laiſſer ſans recourir, & ſans les peler ſur pied.

Balivaux, Liſiéres & autres arbres de réſerve.

IV. En coupant ſes Bois, il y a certains arbres de réſerve qu'il faut y laiſſer, parce que c'eſt ce qui ſert le plus à conſerver ou à repeupler le Bois.

On reſerve donc 1°. les Balivaux; ce ſont les arbres de la meilleure eſpece, du plus beau brin, de la plus belle venue, & les plus vifs qu'il y ait dans le Bois, ſoit chênes, châtaigniers, hêtres ou autres ſuivant la qualité du Plant: on les y laiſſe pour qu'ils repeuplent le Bois, par leurs racines & par les fruits ou graines qui tombent de leur tête, & afin qu'on puiſſe toûjours les trouver au beſoin pour en faire du Bois de charpente.

Par l'Ordonnance des Eaux & Forêts, quand on coupe un taillis, il y faut laiſſer ſeize balivaux par arpent, des plus beaux brins, de l'âge du taillis, outre les anciens & les modernes; & la même Ordonnance en demande dix par arpent dans les futayes qu'on abat. Ainſi voila une loy d'Economie, que tout Proprietaire a doublement interêt d'obſerver; 1°. Parce que c'eſt pour la conſervation de ſes bois qu'elle eſt faite; 2°. Parce que l'Ordonnance le veut ſous peine de cinquante livres d'amende pour chaque pied de balivaux coupé.

On appelle *Jeunes balivaux*, ceux qui ſont de l'âge du taillis que l'on coupe: quand on abat les taillis, ils en quittent le nom pour prendre celui d'arbres, & s'appellent arbres-balivaux, arbres-réſervez, ou ſimplement *Lais*. On nomme *Balivaux-modernes*, ceux qui ont été reſervez lors de la coupe précédente; & *Balivaux-anciens* ceux qui l'ont été lors des coupes plus

reculées. A la Campagne on appelle fort communément les Balivaux de l'âge du Bois, *Etalons*, parce qu'ils repeuplent les Ventes ; ceux de deux coupes, *Pérots*, & ceux de trois coupes & au-dela, *Tayons* : comme qui diroit fils, pere & ayeul.

On distingue encore les Balivaux de *Brin* & les Balivaux de *Souche* : les premiers sont ceux qui viennent uniques sur un seul pied ; ils sont les plus estimez, parce qu'ils sont de la plus belle venuë & du plus bel usage : le Balivau de souche est le maître brin qu'on reserve entre tous ceux qui sortent d'une même souche ; assez souvent ils reussissent bien, mais ils n'ont jamais tant d'avantage que ceux de brin.

Les Particuliers ont la liberté de disposer de leurs Balivaux, après l'âge de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futayes.

2°. On ne doit pas non plus couper les arbres de Lisiére, qui sont sur les extrémitez des Forêts, ou qui les separent des chemins ou autres heritages : Il est même enjoint aux Marchands qui ont acheté la coupe du Bois, de les y laisser, parce qu'ils servent de défense & d'abri, & ils en repeuplent les bords, qui sont toûjours les endroits les plus exposez.

De même bien des gens ne coupent jamais les *Brosses*, c'est à dire les méchantes tailles qui bordent leurs Bois ; il y auroit peu de choses à en tirer, & on les laisse, parce qu'elles servent toûjours à défendre les Bois des Bestiaux, des Passans & des Malfaicteurs, & elles rompent du moins la force des vents, qui font beaucoup de tort aux Bois, non seulement en ce qu'ils en brisent beaucoup, mais encore en ce qu'ils les *roulent* ; & les Bois *roulez*, c'est-à-dire battus de vents, sur-tout pendant que la séve dure, ont les cernes séparez qui ne font pas corps avec tout l'arbre, ils se rabougrissent, & ne sont même jamais bons à mettre en œuvre.

3°. Outre les Balivaux & les arbres de Lisiere, la Prudence veut & l'Ordonnance exige des Marchands Ventiers, qu'on ne touche point aux arbres fruitiers qui se rencontrent dans la coupe des Bois qu'on abat, parce que ce sont ordinairement des arbres d'une bonne espece, & qui repeuplent le plus par la quantité de fruits qui en tombent : ce qu'il ne faut pourtant point étendre aux arbres fruitiers de petites especes, qui sont plus propres en taillis qu'à aucun autre usage, comme Cornoüillers, Merisiers, qui n'auroient pas un pied & demi de tour, ni même aux arbres d'une espece considerable, quand cette espece est le plant dominant du Bois ; car il se trouve des Forêts qui sont presque toutes plantées, par exemple de chataigniers, qui dans ce cas ne doivent certainement point être exceptez de la coupe, quoique ce soient des fruitiers, puisqu'alors ils font presque tout le Bois qui est a couper.

Dans les coupes qui se font en regle dans les grandes forêts, ceux qui les achetent doivent laisser non seulement les Balivaux, les Arbres de lisieres & les fruitiers, mais encore les Pieds corniers, les Tournans & les Parois qui sont tous arbres qu'on réserve & qu'on marque d'un ou plusieurs marteaux, pour servir de limites dans les grandes Ventes qui se font dans les formes de la Justice.

Recepage. Repeuplement. Places-vuides.

V. Pour avoir un Bois vif, plein, & de beaux brins, il faut être attentif à

receper & repeupler ce qui doit l'être ; c'eſt l'article le plus important à la conſervation des Bois.

1°. *Receper*, c'eſt couper & ravaler juſqu'à la racine, le plus près de terre que l'on peut, les arbres, ſouches & étocs pillez ou rabougris, & generalement tous les Bois de mauvaiſe venuë qui ne peuvent ſe retablir & garnir le lieu, qu'en les coupant, afin qu'ils repouſſent de Cepée. Tels ſont les Bois broutez, les bois arſins ou charmez ; ceux qui ont été mal-coupez, ou endommagez pour avoir été abatus hors de ſaiſon, avec la ſcie, ou pelez ſur pied ; les Bois roulez & les avortez ; ceux qui ont été ceinturez, deshonorez, éhoupez ou étêtez mal-à-propos : de même *les houſſiéres*, c'eſt-à dire les endroits où il ne croît que du menu Bois, du Houx, des Epines, Geniévres, Ronces & autres arbriſſeaux ou arbuſtes peu élevez : tous ces mauvais Bois ne feront rien de bon, tant qu'ils ne ſeront point coupez ; au contraire le mal ne feroit que s'étendre plus loin. C'eſt pourquoi les Marchands-Ventiers ſont obligez de receper tous les Bois abroutis ou rabougris ; il faut même qu'ils coupent generalement tout le Bois qui ſe rencontre dans leurs Ventes, & qu'ils le coupent tout de ſuite & à fleur de terre, ſans paſſer aucune ſouche & ſans recourir, de peur qu'ils ne laiſſent-là les mauvais pieds, qui quelquefois ne valent pas la coupe, & qui ne peuvent pourtant devenir bons que par le recepage : Tout Proprietaire qui eſt jaloux de la conſervation de ſes Bois, doit veiller ſur ſes Fermiers & ſur les Marchands ou autres gens qui les exploitent, pour les leur faire uſer ainſi.

2°. Il n'y a rien qui mérite tant d'être recommandé pour le bien des Forêts, que le *Repeuplement*. Il ſe fait par le Recepage, quand les plants ſont bons en racines, & ne manquent que par quelque accident qui vient du dehors, comme je viens de l'expliquer. Mais quand le Plant manque tout-à fait, il faut alors ſemer de nouveau pour Repeupler. Un bon Econome ne doit ſouffrir dans ſes Bois aucuns vuides, ni aucunes *Clairiéres* ; c'eſt ainſi qu'on appelle les lieux dégarnis dans les Forêts, & ceux dont les arbres ne ſont gueres touffus, & où les bêtes vont ſe reſſuyer.

Le Repeuplement demande plus d'attention que de dépenſe ; tout en ſe promenant on viſite ſes Bois, & on fortifie les lieux vuides ou peu garnis.

On prévient le mal, en obligeant de temps en temps les Fermiers ou les Marchands à qui on vend les coupes de ſes bois, à ſemer ou planter & foſſoyer les endroits qui s'affoibliſſent : cela ne leur coute preſque rien en détail, & fait grand profit au Maître. C'eſt pourquoi il y en a qui chargent leurs Fermiers par tous les Baux, de faire ou entretenir des foſſez tout autour de leur Bois, & d'y ſemer ou planter dans des endroits que le Maître leur indiquera, un certain nombre de Plants à chaque coupe, ou par chaque année.

Il faut ne laiſſer emporter Glands, Feines ni Châtaignes, ni même couper l'herbe de la forêt : Car les fruits qui y reſtent, produiſent de nouveaux Plants entre la glandée les herbes & ronces, défendent & humectent les Bois ; ſouvent même la cueillette des fruits ſauvages & de l'herbe, n'eſt qu'un prétexte que les Voiſins prennent pour venir faire le dégât dans vos Bois.

3°. Quant aux places vuides de quelqu'étenduë, quand il s'y en rencontre, c'eſt un abus de les mettre en Garenne, parce qu'outre la perte abſoluë du Bois que le temps pouroit y faire renaître, il faut s'attendre à voir bien-tôt les Bois voiſins abroutis.

Il eſt auſſi très-dangereux de les donner à Cens ou autres Titres à des Communautez ou à des Particuliers, parce que c'eſt enfermer le Loup dans la Bergerie.

Ainſi il vaut mieux y ſemer des fruits ou mettre des plants propres au terroir ; il n'y en a point de ſi mauvais, qu'il ne rende avec uſure le profit de ce qu'on y emploie.

Quand on a recepé, ou que l'on veut conſerver quelque triage, ou quartier de Bois, on le ferme de Palis, pour le mettre en défenſe.

Riverains & Uſagers.

VI. On appelle *Riverains* tous ceux qui ont leur Maiſon ou des terres près des forêts ; & *Uſagers* ceux qui ont dans les Bois d'autrui, des droits d'Uſages, ſoit de bois à bâtir & réparer, brûler ou hayer, ſoit de pâturage & glandée, comme je l'expliquerai ailleurs. Il s'agit ſeulement ici d'obſerver que la plûpart des degats qui ſe font dans les Bois, viennent des Riverains & des Uſagers ; c'eſt pourquoi on ne ſçauroit trop veiller à ſe défendre de leurs entrepriſes.

Pour y réuſſir, à l'égard des Riverains, il faut ſe bien borner & clôre ; ſurtout quand on a, à une demi lieuë près de ſoi, des Verriers, Tourneurs, Sabottiers, Cercliers, Cendriers & autres gens qui travaillent en bois ; écarter le plus que l'onpeut les gens inutils & vagabons, &c.

Il n'y auroit à cet égard rien de meilleur à faire, à qui le pouroit, que de faire pratiquer pour ſes Bois, ce que l'Ordonnance des Eaux & Forêts enjoint à tous les Riverains des Forêts, qui appartiennent au Roy, ou qui ſont tenuës de lui en Appanage, par Engagement, en Grurie, Grairie, Ségrairie, Tiers ou Danger : J'en vais rapporter quelque choſe, pour que chacun puiſſe pratiquer ce qu'il lui ſera poſſible de pratiquer ; & pour que ceux qui ſont voiſins des Bois du Roy, ſçachent de quoi ils ſont tenus. 1°. Ils doivent ſe clôre de foſſez de quatre pieds de largeur & cinq de profondeur. 2°. Ils ne peuvent planter qu'à plus de cent perches de diſtance. 3°. Leurs biens ſont ſujets aux viſites des Officiers des Maîtriſes Royales, & ils n'y peuvent rien changer ſans les y appeller. 4°. Tous les Contrats d'acquiſition d'heritages Riverains, doivent en marquer au juſte la qualité, l'étenduë & les tenans & aboutiſſans. 5°. On ne peut enlever ſable ni terre, marne ni argile dans l'étenduë & aux Reins des Forêts du Roy, ni faire de la chaux à cent perches de diſtance. 6°. Il eſt défendu d'avoir des Maiſons bâties ſur perches, dans ces Forêts, ou à demi-lieuë à la ronde ; il n'eſt pas même permis d'y bâtir Châteaux, Ferme ni Maiſon, qu'à plus d'une demi-lieuë. 7°. Ceux qui habitent dans ces Forêts ou ſur les rives, ne peuvent y faire commerce ni tenir Atteliers de bois, & ils n'en peuvent amaſſer que ce qui leur eſt neceſſaire pour leur chauffage. 8°. Tous ceux qui travaillent en bois, comme Charons, Tonneliers, Sabotiers, ne peuvent avoir d'attelier qu'à plus de demi lieuë des bois. 9°. Tous les Uſagers & les Riverains, qui ont des Maiſons ou autres heritages dans l'enclos ou a deux lieuës des Bois du Roy, ſont reſponſables des délits que leurs Chartiers, Bergers, Vachers & autres domeſtiques y peuvent faire.

Détail.

VII. Tout homme prudent empêchera le plus qu'il pourra, qu'on ne faſſe

aucun arrachis dans ſes Bois, ſoit de Chêne, Charme ou autres plants : Point ou peu de cendres & de charbonniéres, à cauſe du degât que cela occaſionne, & du danger du feu ; ou s'il en permet, il ſera attentif qu'on n'en faſſe pas plus qu'il ne l'aura permis, & qu'on ne les faſſe pas ailleurs que dans les places les plus vuides & les plus éloignées qu'il aura indiquées pour ce ſujet : de même qu'on ne mette le feu à aucunes Bruyeres ; qu'on ne faſſe de la chaux, qu'à cent perches de diſtance du Bois ; qu'on n'y pêle, ceinture, charme, éhoupe, ébranche ni coupe aucun arbre : quon ne vole dans ſes Bois ni fruits ni bois ; qu'on n'étende point les Uſages qui peuvent y être dûs, au-delà des perſonnes & de la quantité qui en eſt dûë : qu'il ne vende point ſes Bois par pieds d'arbres, parce qu'ils déperiſſent conſiderablement quand les beaux brins en ſont ôtez : qu'il ne laiſſe écoreer aucun de ſes arbres tant qu'ils ſeront ſur pied, parce qu'on endommage preſque toûjours la ſouche qui doit receper, & le tronc écorcé ſur pied (quand même il n'auroit été que cerné) ſe deſſéche & n'eſt plus d'un bon uſage : Il faut encore qu'il païe ſes Ouvriers plûtôt en argent qu'en Bois ; afin qu'ils n'aïent point occaſion d'en voler : enfin on doit ſe faire une étude particuliere de l'Ordonnance des Eaux & Forêts, pour en pénétrer l'eſprit, & appliquer à ſon profit les traits de Prévoïance & d'Economie qui y ſont répandus par-tout & qui la font paſſer pour une des plus belles Ordonnances qui aïent jamais paru.

Au reſte voyez le Chapitre du Commerce du Bois ci-après.

CHAPITRE IV.

Des Garennes, Clapiers & Parcs.

C'EST encore ici un des articles des plus fructueux & des plus agréables de la Maiſon Ruſtique : il n'eſt pas moins important, que celui de toutes les volailles de la Baſſe-cour, ſans en excepter le Coulombier ; car les Lapins peuplent beaucoup, & les Hazes donnent tous les mois de l'année cinq ou ſix Petits ; enſorte qu'en une année on aura beaucoup de Lapins à vendre, ſans compter ce qu'on en réſerve pour ſa proviſion & pour ſes amis, outre le plaiſir que l'on a de les prendre à l'affût ou au furet, &c : & avec cela les Lapins ne demandent ni ſoins ni dépenſe, puiſqu'ils ſe logent, ſe nourriſſent & s'entretiennent d'eux-mêmes dans des endroits aſſez ingrats qu'on leur abandonne.

La *Garenne* eſt un Bois Taillis, ou une Bruyere où les Lapins vivent en liberté, s'y nourriſſent & s'entretiennent d'eux-mêmes ; à la difference du *Clapier*, qui eſt un endroit particulier, bien muré, bien maçonné, où l'on nourrit des Lapins domeſtiques.

On appelle *Garenne-privée*, celle qui eſt fermée de mûrs, hayes ou foſſez, où l'on fait des Terriers exprès pour nourrir des Lapins. Les Garennes non fermées de murailles ne ſont point permiſes en France, ſans Lettres Patentes du Roy, à cauſe du dégat que les Lapins font aux environs de leur demeure. C'eſt ordinairement au Seigneur de la Paroiſſe, que le droit de Garenne appartient excluſivement à tout autre. On appelle *Garenne-privilegiée* ou *Jurée*, une certaine

certaine étenduë de terre, où le Roy a donné un droit de chaſſe, à l'excluſion de tous les Seigneurs voiſins ou enfermez dans ce territoire. On appelloit autre fois *Garennes à Eau* les Etangs & viviers : & ce qu'on appelle encore aujourd'hui *Varenne*, n'eſt proprement autre choſe qu'un entre-deux de Côteaux, une plaine qui ne ſe fauche & ne ſe laboure point, mais qui reſte en friche pour le gibier. On fait encore des *Garennes à Eau* ou à Poiſſons, qui ne ſont autres choſes qu'un amas de planches ou de faſcines, qu'on arrange dans les grandes pieces d'Eau, comme Etang ou Rivieres, pour y attirer & pécher le poiſſon. Mais il ne s'agit ici que des vraies Garennes.

Aſſiette de la Garenne.

Il faut placer la Garenne ſur quelque côteau expoſé au Levant ou au Midi, parce que le Lapin qui aime la chaleur & le Soleil, ne veut point terrer au Nord & rarement au couchant. Le terrain de la Garenne doit être ſec & médiocrement leger, tenant un peu du ſable, ſans être ni trop fort ni trop menu, pour que le Lapin puiſſe y faire des Terriers qui ne s'éboulent point.

On doit ſur-tout éviter les lieux marécageux, car rien n'eſt plus contraire aux Lapins que l'humidité & le froid : Il eſt bon que la Garenne ſoit un peu près de la Maiſon, pour qu'on n'ait pas ſi loin à courir, & qu'elle ſoit moins expoſée aux Fureteurs : Il ne faut pourtant pas la placer de maniere qu'elle gâte les vûës de la Maiſon ; ni la mettre trop près des Jardins ; le Lapin y auroit bien-tôt fait le dégât malgré les Murs, parce qu'il penétre extrêmement loin par la foüille ; ce qui eſt cauſe qu'il y a toûjours de la ſterilité autour des Garennes & Clapiers. C'eſt pourquoi en les plaçant il faut compter perdu le terrain qui borde la Garenne.

On la fait aſſez ſouvent d'un Bois taillis, qui ſera près de la Maiſon, où le Lapin puiſſe ſe loger bien vîte : il y réuſſit aſſez bien, & cela n'empêche pas qu'on ne coupe le taillis dans les temps ordinaires.

Cependant quand on peut choiſir, j'aimerois mieux laiſſer le taillis ſervir ſeulement à uſage de taillis, & placer mes Lapins ailleurs ſur quelque côteau de Bruyeres, ſableux & bien expoſé ; parce que le Lapin y ſera plus facile à chaſſer & peuplera davantage que dans les taillis, où les Renards, les Loups & autres bêtes champêtres, leur font continuellement la guerre ; outre que le Lapin fait toûjours tort au taillis, parce qu'il en broute les ſurgeons naiſſans & les racines, & foüille tout le terrain.

Un lieu ainſi peuplé de Lapins, hors d'un taillis, eſt proprement une Garenne. On y plante beaucoup de pruniers ſauvages, fraiſiers, framboiſiers, mûriers, genêts, groſeliers, romarins, & ſur-tout grand nombre de genévriers ; car le Lapin eſt très-friand de la graine de ces arbriſſeaux : & quant aux herbes, ſi le terrein n'en produit pas de ſoi-même, on y ſéme du laceron, du ſenneçon, du thim, du ſerpolet, des chicorées, laittues, choux, Eclaires, chardons, navets, pois & autres ſemblables, qui font une ample & bonne nourriture au Lapin, pourvû que les gros legumes n'y dominent pas.

Au ſurplus il ne lui faut pratiquer ni loge ni ruiſſeau pour boire ; car il ſçait que trop bien ſe loger ſous terre, & rien ne lui eſt plus contraire que l'eau.

Quant à la fermeture de la Garenne, à moins de la faire de mûrs bien pro-

fonds & contre-maçonnez en terre, comme nous le dirons des Clapiers, le mur ſert moins à enfermer le peuple de la Garenne, qu'à en défendre l'entrée aux bêtes ennemies. C'eſt pourquoi bien des gens ſe contentent de les fermer d'un foſſé profond, qu'on garnit des deux côtez d'une forte haye vive, à laquelle on ne laiſſe aucun trou ; ce qui fait preſqu'autant qu'un ſimple mur qui coûte beaucoup plus. Autrefois on avoit aſſez l'uſage des foſſez à eau, pour empêcher les Lapins de ſortir de la Garenne, & les bêtes ennemies d'y entrer ; mais le voiſinage de l'eau eſt très-mauvais pour les Lapins, & de pareils foſſez ſont très-difficiles à faire ſur les côteaux, où on doit placer les Garennes. Auſſi en voïons nous quantité qui ſont très-peuplées, quoiqu'il n'y ait ni mûr ni foſſez. Le Lapin ne quitte point le lieu où on l'a mis quand il eſt bien choiſi ; ou s'il ne lui plaît pas, quoique l'on faſſe il n'y reſtera pas.

Plus une Garenne eſt ſpacieuſe, plus les Lapins y profitent. On tient que quatre à ſix arpens bien peuplez & conſervez, fourniſſent tous les ans plus de deux cens douzaines de Lapins. On peut ſe regler ſur les eſſais des premieres années, quand la Garenne eſt une fois peuplée.

Peuplement de la Garenne.

On la peuple & on la repeuple, ou en achetant un certain nombre de femelles pleines qu'on y jette, & dont on laiſſe multiplier la race ſans la chaſſer les deux premieres années & fort peu la troiſiéme : ou par le ſecours du Clapier, qui eſt une voie plus prompte, plus ſûre & qui coûte moins.

Du Clapier.

Un Clapier eſt un terrain clôs de murailles, comme un Jardin, partie couvert partie découvert, & bien maçonné, dans lequel on enferme & nourrit des Lapins.

Toutes les perſonnes entenduës ont un Clapier, pour peupler leurs Garennes, & les repeupler quand elles ont été dégarnies par quelque forte vente, ou par quelque bête ennemie : C'eſt une bonne prévoïance ; la Garenne eſt tout d'un coup repeuplée, & s'entretient bien mieux & à moins de frais, que quand au deffaut de Clapier il faut recourir aux Marchez pour avoir des hazes pleines. outre cela les Lapins de Clapier peuplent bien plus que ceux de Garenne ; & quoiqu'ils ne valent pas ceux-ci à beaucoup près, on ne laiſſe pas de les vendre. Ainſi le Clapier ſert à deux fins très-utiles ; il ſert à peupler & repeupler les Garennes, & il ſert lui-même de Garenne.

On place le Clapier dans quelque coin de la Cour, du Jardin, ou dans la Garenne même, afin que les petits Lapins s'y faſſent, & puiſſent paſſer commodement du Clapier dans la Garenne, par un côté du Clapier, qu'on laiſſera latté, pour qu'ils aillent & viennent vers leurs m eres.

Vous mettrez dans le Clapier quelques loges faites avec des planches ou des pierres plattes en forme de Terriers, pour que les Lapins s'y retirent : & enſuite vous y en jetterez le nombre que vous jugerez à propos pour y multiplier. On y met un mâle ſur vingt-cinq à trente femelles ; d'autres ne donnent que dix à douze hazes à chaque Lapin, mais c'eſt trop peu ; plus il y a de femelles, plus le peuple augmente.

Pour que cette peuplade ne s'ouvre point une ſortie en foüillant juſques

par-deſſous les mûrs du Clapier, on obſerve d'en faire les fondemens bien profonds; on y fait une maçonnerie ſolide & un bon pavé poſé la pointe en haut tout autour des fondemens; ils ne pourront point creuſer au-delà, & demeurans enfermez dans un petit eſpace, ils y peupleront à foiſon.

Au lieu d'y laiſſer le terrain tout uni, on le met par petits monts, afin que les Lapins s'amuſent à le foüiller. On leur donne de la mouſſe & du petit foin pour faire leurs nids.

On les nourrit dans le Clapier, de ſon, d'avoine, de toutes ſortes de fruits & d'herbes; l'Hyver de ſon ſec, de foin le plus menu & le meilleur, & de quantité d'autres choſes auſquelles ils s'accoûtument aiſément.

Quand il y a quelque femelle pleine qui approche du terme, il faut tenir les mâles enfermez dans les Tanniéres qu'on leur a fait; car le Lapin, au contraire de tous les autres mâles, dévore ſes petits pour mieux joüir des meres.

Ces animaux ſont extrêmement chauds, & ils multiplient ſi fort, que celà a fait croire à pluſieurs que le Lapin étoit hermafrodite. Les Lapines ſont ſujettes à la ſuperfetation, c'eſt-à-dire à concevoir de nouveau, quoique déja pleines: on dit même qu'on en a vû, qui dans le temps qu'elles allaitoient leurs petits, ne laiſſoient pas que d'en mettre deux ou trois au monde, & qu'au bout de quatorze ou quinze jours elles en engendroient de nouveau un nombre égal.

Un peu avant que les Hazes lapinent, il faut les mettre ſeules dans des terriers particuliers, & les y tenir enfermées avec leurs petits, juſqu'à ce qu'ils puiſſent ſe paſſer d'elles: ils en ſeront mieux élevez, les meres plus fécondes, & il n'y aura pas de danger que les vieux mâles ne les tuënt. On peut pourtant lâcher la Haze au Mâle dans quelque endroit écarté, peu de temps après qu'elle a mis bas ſes petits, afin qu'elle en conçoive toûjours d'autres, qui avanceront d'autant, pendant qu'elle nourrira les premiers.

Si le Clapier eſt aſſez garni, auſſi-tôt que les petits ſeront aſſez grands, pour pouvoir ſe paſſer de la mere, il faudra les mettre dans la Garenne pour la peupler & devenir ſauvages; parce que s'ils reſtoient plus long-temps dans le Clapier, ils deviendroient lourds & endormis, comme les Lapins de Clapiers qui ſont plus gras, mais plus péſans & bien moins bons que les ſauvages: c'eſt auſſi pourquoi on ne doit jamais mettre dans une Garenne les Lapins de Clapier quand ils ſont une fois grands, parce que n'étans pas aſſez agiles, ni accoûtumez à courir comme les autres, ils ſont preſque toûjours la proïe du Renard.

On met trois mâles ſur cent femelles de Lapins qu'on jette à la Garenne; & on les y laiſſe multiplier juſqu'à la troiſiéme année qu'on commence à les chaſſer modérément: ou ſi elle n'eſt pas encore aſſez peuplée, on y met toûjours du peuple du Clapier à meſure qu'il y en naît.

Comme le grand nombre des Mâles eſt la deſtruction du Clapier & de la Garenne, parce que comme je l'ai dit, ils font mourir les Petits pour avoir toûjours les Meres; il faut toûjours détruire les mâles dans l'un & dans l'autre. Pour cela on y fait la chaſſe avec des Furets, ou bien on les rabat avec des Panneaux; & de tous les Lapins qu'on prend, on ne tuë ou vend que les mâles & on laiſſe aller toutes les femelles; on leur fend les oreilles, pour qu'on les reconnoiſſe & qu'on ne tire pas deſſus: il en renaît toûjours aſſez de mâles,

& un ſeul ſuffit à plus de cinquante femelles.

Elles connoiſſent bien que leurs mâles détruiſent leurs petits ; c'eſt ce qui fait que quand elles veulent mettre bas, auſſi-bien en Clapier qu'en Garenne, elles ont l'inſtinct de ſe creuſer un terrier de la longueur du bras, qu'elles laiſſent ouvert juſqu'à ce qu'elles y ayent lapiné ; elles font leur nid tout au fond avec de la mouſſe qu'elles y portent ; quand elles ont mis bas, elles s'arrachent encore le poil du ventre pour tenir leurs petits chaudement, bouchent adroitement le trou de leur taniére avec du foin, de la paille & de la terre, & tout ce qu'elles peuvent ramaſſer, afin qu'aucun mâle ne l'apperçoive ; elles ne reſtent dans leurs terriers que la nuit, pour y nourrir leurs petits ; elles en ſortent à la pointe du jour pour aller chercher à vivre, rebouchent proprement leur trou, & l'aplatiſſent en frapant contre avec le derriere, en ſorte qu'il ne paroît preſque pas ; & à la fin du jour elles y retournent porter les vivres à la famille.

Les Hazes ſauvages font volontiers leurs nids dans les Vignes, dans les chemins & autres lieux frequentez qu'elles rencontrent, parce qu'elles y craignent moins le Renard. Ainſi quand on trouve dans ſa Garenne ou ailleurs, quelques-uns de ces trous de Lapines rebouchez, il n'y faut pas toucher ; ſinon ou quelque Lapin y entreroit & tuëroit toute la nichée, ou la mere elle-même qui croiroit, à voir, en rentrant, ſon trou dégarni, que le mâle y auroit été, ne manqueroit pas de ſe défaire tout d'un coup de tous ſes petits.

Difference des Lapins de Garenne, d'avec ceux de Clapier.

Celui de Garenne a le poil plus roux & moins épais que celui de Clapier, & il n'eſt pas ſi gros ni ſi gras ; mais il a la chair bien plus délicate, plus agréable & plus ſaine, parce qu'il vit en pleine liberté, dans un grand mouvement, & ſe nourrit ſouvent de Plantes aromatiques. C'eſt auſſi pourquoi il eſt ſauvage, & beaucoup plus vif & plus agile que le Clapier, qui eſt lourd, mélancolique, endormi, & ſe laiſſe ſouvent prendre par le Renard, quand on le met en liberté dans la Garenne.

En récompenſe, les Lapins de Clapier peuplent beaucoup plus que ceux de Garenne, parce que ceux-ci étant ſauvages, ils ſe rencontrent & s'accouplent moins ſouvent, & ne portent que trois ou quatre fois l'an ; au lieu que dans le Clapier, les Hazes portent tous les mois de l'année, hormis quelquefois le mois de Fevrier.

On appelle *Lapins de Clapier*, & communément *Mangeurs de choux*, tous les Lapins domeſtiques, ſoit qu'ils viennent d'un Clapier, ou qu'ils ayent été nourris dans un grenier, une grange ou ailleurs ; de même qu'on qualifie Lapins de Garenne tous les ſauvages, ſoit Lapins de vraie Garenne, Lapins de Bois, Buiſſonniers ou autres.

Au reſte, il ne faut pas toûjours s'arrêter à la couleur des Lapins ; car il y en a de blancs, de bruns, de noirs, de gris, de jaunes & de bigarrez.

Soins néceſſaires aux Lapins.

Quand ils ſont une fois bien emplacez comme nous l'avons dit, il n'y a point d'autres ſoins à avoir que de détruire le plus qu'on peut les mâles & les bêtes ennemies ; pourvoir à leur nourriture, & empêcher qu'ils ne faſſent le dégât.

Les Clapiers se nourrissent de tout ce qu'on leur presente, soit foin, fruits, plantes potageres, herbes, &c. & les sauvages subsistent des fruits, du brout, des feüilles, écorces & racines des Plantes de leur habitation, principalement des Plantes aromatiques, comme thim, serpolet, geniévre; & si la Garenne est trop peuplée, pour qu'ils ayent une nourriture suffisante & fassent bon corps, il faut y semer un peu d'orge ou d'avoine, pour y rester & leur servir de pâture. Il faut aussi leur y porter du foin pendant l'Hyver, à cause de la sterilité de la saison.

En leur portant à manger, on peut aisément les accoûtumer à venir au sifflet, pourvû que ce soit une personne qu'ils ayent coûtume de voir, par exemple un Garennier; & alors d'autres personnes peuvent avoir le plaisir de les voir venir par troupeaux, en se tenant cachez sous quelque loge pour ne les point effaroucher.

On punit, comme voleurs publics, ceux qui détruisent les *Halots* ou *Rabouliéres*; c'est ainsi qu'on appelle les trous où le Lapin se retire.

Du dégât que font les Lapins.

Le voisinage des Garennes est très-dangereux pour les Vignes & les Bleds: car les Lapins paissent souvent par troupes les Bleds en herbes, & ils broutent les bourgeons de la Vigne, & jusqu'aux racines des Plants quand la terre est couverte de neige.

Le moïen le plus sûr pour prévenir ces desordres, c'est de leur donner assez de foin à manger dans le Bois; d'autant que le grand danger n'est que pendant quelques jours du Printemps, ne pouvant pas encore alors trouver beaucoup à vivre.

Il y a des gens qui pour écarter les Lapins de leurs Vignes pendant qu'elles sont en bourgeon, & de leurs Bleds pendant qu'ils sont en herbes, font fondre du souffre, puis y trempent des bâtons de saule fort menus & fort secs, par un bout, & les fichent en terre par l'autre bout tout le long des bords de la piece de terre que l'on veut conserver; on met ces petits bâtons enfoncez à six pieds l'un de l'autre, puis on y met le feu; les Lapins haïssent l'odeur du souffre & n'approcheront point de la piece ensouffrée; & comme cette odeur dure quatre ou cinq jours, il n'y aura qu'à recommencer de quatre jours en quatre jours, jusqu'à ce que le bourgeon de vôtre Vigne & vôtre Bled soient hors de danger.

Des bêtes ennemies des Lapins.

Les Serpens leur font beaucoup de tort; & quand il s'en trouve dans une Garenne, c'en est assez pour la faire deserter. C'est pourquoi en la dressant on y plante quantité de Fresnes: le Serpent haït si fort cet Arbre, qu'il n'en approche jamais.

Les Renards & autres bêtes noires, même les Chiens & les Chats, tant domestiques que sauvages, sont encore tous grands destructeurs de Lapins; & ce n'est qu'à force de leur tendre des pieges & de les chasser, qu'on peut en preserver la Garenne.

Des Parcs.

Pour qu'il ne manque rien au profit ou au plaisir du Maître de nôtre Maison Rustique, je fais ici un Article des Parcs.

C'eſt un endroit clos où l'on enferme du Gibier, ſoit gros ou menu, comme Sangliers, Chevreuils & Cerfs, Liévres & Lapins, pour le plaiſir du Maître, pour la fourniture de ſa table, ou pour vendre.

On dreſſe le Parc auprès de ſa Maiſon pour plus grande commodité, & on le clôt de bons murs de pierrailles ou de moëllon. On ſe contente quelquefois de le fermer de Palis hauts d'environ dix pieds, bien ferrez & bien arrêtez en terre; cela ſuffit pour retenir les groſſes bêtes dans le Parc: mais les menuës, comme Liévres & Lapins paſſeroient preſque toûjours à travers des Palis, c'eſt pourquoi il faut un mur pour les arrêter. Il y a pourtant bien des gens qui ſe contentent d'une paliſſade; ils mettent même les palis à ſix pieds l'un de l'autre; mais ils garniſſent les entre-deux d'un bon treillis de branches, ce qui demande du ſoin à entretenir.

On comprend dans le Parc tel nombre telle qualité de terres que l'on veut, ſoit de Bois taillis ou futaies, ſoit de terres labourables ou pâturages, & cela n'ôte rien de la bonté ou de l'uſage des terres; la clôture ne ſe fait que pour retenir & multiplier le gibier: il ſe plaît même dans la diverſité. Quand le Parc eſt un peu ſpacieux, on y fait auſſi quelques Avenuës, quelques Allées & Couverts pour le plaiſir du Maître.

Les Plants qui doivent dominer dans le Parc pour la retraite & la bonté du gibier, ſont les Chênes, Pommiers & Poiriers, Houx, Arbouſiers, Geniévres & autres Arbres & Arbriſſeaux ſauvages portans fruits, dont le gibier ſe delecte. Il y faut auſſi quelque ruiſſeau, ou du moins quelque marre ou endroit bas, qui puiſſe recevoir l'eau des pluies & rafraîchir le gibier qui en aura beſoin.

Dans la ſaiſon ſterile, il faut y jetter pour la ſubſiſtance des groſſes bêtes, du grain, des féves, du marc de vin, du foin & de tout ce qui ſera à bon marché: on donne au menu gibier des chicorées, des laituës, des pois, de l'orge détrempé dans de l'eau de-pluie, car les Levreaux n'aiment guéres le grain ſec. Pour que les bêtes ſauvages connoiſſent qu'on leur donne à manger, il faut en avoir une ou deux apprivoiſées, les mettre dans le Parc, elles y coureront de tous côtez, & améneront les autres à la pâture. Ce n'eſt pas ſeulement en Hyver qu'il faut leur donner un peu à manger; c'eſt auſſi quand elles ſont pleines, ou qu'elles ont nouvellement mis bas.

Il eſt encore à propos de ſemer de l'orge, de l'avoine & du ſarraſin dans les plus mauvaiſes terres du Parc; ces grains y ſervent de nourriture au gibier qui y peuple, & il y en attire d'autres, comme Faiſands & Perdrix.

On chaſſe le gibier de ſon Parc, ſuivant l'envie ou le beſoin qu'on en a, pour manger, donner ou vendre, ſans regarder âge ni ſaiſon, hormis les temps de ponte, de couvée & de nourriture des petits de la bête qu'on cherche. Il n'y a que le Sanglier qu'il faut prendre en ſa force & bonté, c'eſt-à-dire quand il a quatre ans, parce qu'il croît juſqu'a cet âge, & dépérit enſuite. Nous parlerons de toutes ſortes de Chaſſes dans la quatriéme partie de cet Ouvrage.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

Les Terres aux Champs.

LIVRE QUATRIE'ME.

Les Plants Champêtres.

IL ne faut point ici confondre les Plants Champêtres, avec ceux du Jardinage : les productions du Jardin ſont des Eleves domeſtiques, des Plants délicats & choiſis, qui doivent preſque toute leur beauté à l'Art & à l'Homme, comme nous le verrons au Traité du Jardinage ; nous n'en ſommes encore qu'aux Terres aux Champs ; & les Plants groſſiers dont il s'agit ici, qui en ornent & en enrichiſſent la ſurface, ſont des productions volontaires de la Nature, que l'homme n'aide preſqu'en rien.

La culture des Terres aux Champs n'a rien de ſi noble, ſi varié, ſi agréable & ſi fructueux que les Plants. Il y en a quantité d'eſpéces ; & rien n'eſt plus aiſé, plus amuſant ni plus beau, que de joüir chez ſoi de cette admirable diverſité. Les Arbres champêtres ne ſervent pas ſeulement à embellir

une maiſon par les Bois, Boſquets & Bouquets, par les Avenuës, les Routes & l'abri qu'ils y forment; ils ſervent encore à l'enrichir par les Moiſſons de fruits qu'ils rapportent d'eux-mêmes, par les bois qu'on y trouve toûjours, ſoit pour chauffer ou pour bâtir & reparer, & par quantité de douceurs & de profits qu'on en tire ſans rien débourſer & ſans riſquer.

Les Plants ſont de tous Païs, & il n'y a pas de terroir qui n'en puiſſe nourrir heureuſement de pluſieurs ſortes: on en peut mettre par-tout, principalement en beaucoup d'endroits qui ne ſervent à rien, même en pleins-champs, ſans que cela faſſe tort aux grains & autres productions des terres: par-là le Maître ſe fait un nouveau revenu de la ſuperficie de ſon Bien, outre le revenu du fond même; & ce fond renaît pour ainſi dire, pour donner de lui-même à ſon Maître une ſeconde récolte volontaire, après qu'il lui a déja donné la récolte forcée des grains. On voit même bien des terres, qui pour être, par exemple trop humides ou trop ſéches, ne réüſſiſſent preſque point en grains, & font merveille en fruits ou Plants. Il n'y a qu'à conſulter le genre de la terre & y mettre les Plants propres, ils réüſſiront toûjours. Ainſi nous voirons des Campagnes entieres couvertes de Ceriſiers, d'autres de Noyers, d'autres aiment les Châtaigners, d'autres les Pommiers & Poiriers, d'autres ne veulent que des Oliviers. Quand le fruit donne (& il donne ordinairement d'année à autre, & ne paſſe guéres la troiſiéme année) la récolte en eſt quatre fois plus abondante & plus lucrative, que celle des plus beaux grains; par exemple un ſeul Poirier donne communément dequoi faire trois pieces de Cidre qui ſe vendent ordinairement dix livres piece. C'eſt pourquoi en multipliant ſes Plants, on multiplie ſes richeſſes; & ſi le Domaine que l'on a, eſt d'un fond aſſez bon ou aſſez diverſifié pour qu'on puiſſe y avoir pluſieurs ſortes de fruitiers champêtres, il faut y en faire les plus beaux Plants que l'on pourra; ſi une eſpece manque, l'autre ne manquera point; ou en tous cas, ces fruits faiſonniers donnent du moins de temps à autre: c'eſt toûjours un produit conſidérable qui vient tôt ou tard, preſque ſans ſoins, puiſqu'il n'y a qu'à labourer le pied de l'Arbre & en ôter le bois mort; & preſque auſſi ſans dépenſe, puiſqu'il n'y a que celle du premier achat des Plants; encore épargne-t-on cette dépenſe, en mettant quelque coin de Jardin, quelque arpent de terre en Pepiniere, qui croîtra inſenſiblement & fournira dequoi garnir tout le Domaine; enſorte qu'outre l'épargne, on a le Plant à ſa commodité, & on l'a ſûr & choiſi.

Je ne dirai rien ici des Pepiniéres, ni des differentes manieres de greffer un Arbre qu'on veut ou renouveller ou changer d'eſpece; ni de la tranſplantation, des labours & du reſte de la culture des Plants champêtres dont il s'agit ici: tout cela ſera expliqué ci-après au Traité du Jardinage; il n'y a qu'à pratiquer pour les Plants champêtres, tout ce qui y ſera dit des Arbres à haute tige ou en plein vent. Ainſi il me reſte ſeulement à dire que ſi tôt que l'on eſt maître d'une terre, il faut s'appliquer à la bien planter, à faire d'abord les Pepiniéres de Plants convenables, parce qu'ils croiſſent inſenſiblement, & au bout de quatre ou cinq ans on en joüit; au lieu que ſi on néglige ce temps, cela vous remet à dix ans. Il faut donc planter de tous les Plants convenables aux differents terroirs du Domaine, ſoit Arbres fruitiers,

fruitiers, aquatiques ou autres ; en planter le plus que l'on peut, & partout où il en peut venir, soit vergers, terres ou pleines campagnes, bordures de chemins, haies & fossez ; même faire quelques touffes ou bouquets de Plants, dans les endroits des terres labourables qui se trouvent les moins bons, cela garnit un mauvais terrain, forme un bel aspect & des retraites pour le gibier : il faut enfin soigner & entretenir son Plant, en remplaçant ou en faisant remplacer les morts par le Fermier, que vous obligerez pour cet effet par son Bail d'avoir une Pepiniére bien fournie pour la plantation de vos terres, & à y mettre de nouveaux Arbres en la place de ceux qui manqueront, qu'on lui abandonne ordinairement.

Rien n'est plus riant, plus agréable & plus estimé qu'une Maison de Campagne bien plantée. Les Fruits sont après le Pain la meilleure nourriture de l'homme ; & c'est pour les rendre plus communs, qu'autrefois les Rois de France faisoient planter des Arbres fruitiers non seulement dans les Forêts, aux environs de chaque Village, mais aussi le long des grands chemins ; on y en voit encore en bien des Provinces, comme Normandie, Provence, Dauphiné, Languedoc : l'utilité publique s'y trouve jointe à celle du Particulier ; le Proprietaire y a des fruits, du Bois, des Allées, qui embellissent sa terre en l'enrichissant, & les chemins en sont plus beaux, plus sûrs ; le Voyageur y trouve de l'ombre & des fruits, &c. On auroit plus de bois & de fruits qu'il n'en faut pour le Public, si chacun vouloit avoir du Plant par-tout où il peut en avoir.

Quels Plants conviennent aux differentes sortes de terres.

Il faut planter *sur des Montagnes*, au Levant & au Midi, des Oliviers, des Pins, &c. Au Couchant & au Nord, des Châtaigniers, des Pruniers, des Cerisiers aigres, des Cogniers, des Cormiers, &c.

Dans des terres fortes, soit Plaines ou autres, des Pommiers & Poiriers, des Noyers, des Nûtiers, des Chênes, des Ormes, &c.

Dans des terres legeres, des Cerisiers, des Merisiers, &c. des Nesfliers, Cornoüillers, Coudriers ; des Tilleuls, des Sapins, &c.

Dans des terres pierreuses, des Amandiers, du Charme, du Hêtre, des Ifs, &c.

Dans des terres humides, toutes sortes d'Arbres aquatiques & autres dont il sera parlé ci-après, Chapitre troisiéme du present Livre.

Dans les lieux humides les Plants croissent ordinairement plus vîte, plus haut & ont plus de feüilles & de fruits ; mais ils n'ont point tant de saveur & de colouris, que dans les autres endroits, & ils se gardent moins.

De même pour l'usage des Bois, les Arbres qui viennent dans des lieux froids, humides ou trop ombragez, sont toûjours tendres, & ne sont bons à employer qu'en Menuiserie, & non en Charpente ; à la difference des Arbres crus dans des endroits secs & bien frapez du Soleil, qui sont toûjours durs & très-bons pour les Bâtimens & autres Ouvrages de Charpenterie.

Pour avoir des Plants qui bourgeonnent & fleurissent de bonne heure.

Ne plantez que des Arbres qui entrent en séve de bonne heure & qui en ayent beaucoup : ce sont ceux-là qui raverdissent & fleu-

riſſent les premiers ; tels ſont les Acacias, les Cognaſſiers, les Amandiers, Meriſiers, Pruniers, & generalement tous les fruits à noyau, & après eux les Bois blancs, le Maronnier d'Inde, le Sicomore, &c.

Pour avoir des Plants prompts à venir, ne plantez que des Arbres dont je viens de parler, & des Frênes, des Ormes, des Erables ; tous ces Plants jettent plus en cinq ans que le Chêne ne fait en dix ans.

Et encore plus, *Pour planter à peu de frais un Bois qui faſſe promptement une ombre agréable*, choiſiſſez des Arbres qui faſſent aiſément des racines ; tels que ſont les Saules, les Oziers, le Peuplier, l'Aune ; couchez-en des branches en terre tout de leur long, elles pouſſeront par tous leurs nœuds, des rejettons, qui feront autant d'Arbres en peu de temps.

Au contraire, *Pour avoir de bons Plants qui durent long-temps & faſſent bien du profit*, il faut planter des Chênes, des Châtaigners, du Charme : tous ces Arbres ſont longs à venir & jettent peu ; mais ils ſont de longue durée & de grand profit.

Arbres toûjours verds.

Ce ſont les Yeuſes ou Chênes-verds, les Liéges, les Pins, les Sapins, les Oliviers, les Cyprez, les Palmiers, les Arbouſiers, les Mirabolaniers, les vrais Sicomores, le Boüis, le Savinier, le Genévrier, le Houx, les Alaternes & le Romarin, ſans compter le Cedre, les Orangers, Citroniers, Mirthes, Lauriers, Thim, &c. Ainſi on peut joüir d'une verdure perpetuelle en plantant de ces Arbres ou Arbriſſeaux en plein vent, en buiſſon ou en paliſſade.

CHAPITRE PREMIER.

Des Arbres Champêtres à fruits.

JE partage ces Plants ruſtiques en Fruitiers à *Pepins* ou Graine ; Fruitiers à *Noyau* ; Fruitiers à *Coque*, & Fruitiers à *Glands*.

ARTICLE PREMIER.

Des Arbres Champêtres portant Fruits à Pepins ou Graine.

Des Pommiers & Poiriers.

I. *Qualitez.* Quoiqu'il ne s'agiſſe ici que des fruits ruſtiques, & non pas de ceux qu'on appelle *Fruits au coûteau*, cependant parmi les Pommiers & Poiriers qui viennent en pleins-champs, il ſe trouve ſouvent quelques fruits de table, comme Renettes, Rambourgs, Apis, Calvilles, Rouſſelets ; mais cela eſt rare : les Pommiers & Poiriers de pleins-champs ſont proprement des Plants à cidre ; & il eſt remarquable à ce ſujet, que ceux qui ſont les meilleurs pour manger, ne valent rien pour faire de la boiſſon ; au contraire, ce ſont preſque toûjours les fruits les plus diſgracieux à la bouche,

qui font le meilleur Cidre, ſans excepter les Etranguillons, qui ſont les Pommes ſauvages & extrêmement revêches, que les Cochons vont manger dans les Bois.

II. *Eſpeces.* Les differentes eſpeces de Pommiers & de Poiriers Champêtres ſont peu importantes; la plûpart ne ſont même connuës qu'entre les Païſans; & qui plus eſt, les noms en ſont tous differens & méconnoiſſables d'une Province à l'autre; par exemple de la Normandie à la Bretagne, à la Picardie ou au Hurepoix, qui ſont les Provinces de France où on plante le plus en plaines campagnes. Les meilleures Pommes pour faire du Cidre, ſont celles qui ont la chair ferme & beaucoup de ſuc: les plus communes ſont les Pommes d'Eroët, Rouveau, Malingre, Rambure, Belle-femme, Gatelet, Clagnet, Gros-œil, de Vert, Curtin, Groſſe-Ente, de Recque, de Long, Cu-noüé ſûr & doux, Barberie, Rougelet & Sandoüille: les Court-pendus, Paſſe-Pommes, Francatu & pluſieurs autres, quoique franches & très-bonnes au goût & a l'odeur, ne valent rien en Cidre; elles ont la plûpart la chair trop tendre & peu de ſuc.

Les Poires qu'on plante ordinairement en pleins champs, ſont les Cirettes, les Cariſis, les Tahou, l'Ecuïer, Gromenil, Muſquettes, Corillart, d'Angoiſſe, Certeau à deux têtes, Rouſſeau, Bois-Jerôme & autres, ſur-tout de celles qui ont la chair ferme, beaucoup de ſuc & la peau dure.

III. *Deſcription.* Le Pommier eſt ordinairement bas, ſouvent tortu; il jette beaucoup de branches qui s'étendent en long & en large; il a la feüille groſſe, cendrée par-dehors, & jaune par-dedans, ſes racines ſont à fleur de terre, & ſon bois eſt noüailleux.

Le Poirier a la tige plus belle, plus verte, plus haute & plus nette; il jette moins de branchages; mais ils ſont bien plus droits, plus puiſſans & chargent beaucoup plus que le Pommier: il a auſſi le bois & le fruit plus ferme, & les racines plus profondes; c'eſt pourquoi il lui faut plus de terre. Le Pommier en general eſt pourtant plus eſtimé que le Poirier; & le Cidre de Pommes plus recherché, plus agréable & plus ſain que celui de Poires.

IV. *Terroir.* Le Pommier ſe plaît dans les terres graſſes, noires & un peu humides, parce qu'il veut avoir le bois moite & ſuant au-dedans; il s'entretient auſſi fort bien dans les terres argilleuſes, même dans les Montagnes, pourvû qu'il y ait artificiellement ou naturellement la fraicheur qu'il deſire, & qu'il ſoit expoſé au Midi.

Le Poirier aime les mêmes terroirs que le Pommier; ſi ce n'eſt que, comme le Poirier eſt plus ſujet à avoir du fruit âpre & pierreux, il vaut mieux pour corriger ce défaut, n'en point mettre dans des terres ſeches, maigres ou groüeteuſes; il vient auſſi plus aiſément à l'ombre que le Pommier: on peut encore y faire cette difference, donner aux Pommiers les endroits qui ſont le plus a l'abri, parce que les Poiriers ſont plus enracinez & moins ſujets a être abattus par les vents.

V. *Multiplication.* Le Pommier ſe multiplie principalement par les Pepiniéres, qu'on en fait des pepins de marc de Sidre; ou par Plants enracinez, & par boutures de Pommiers; ou encore de Pommiers ſauvages qu'on trouve dans les Bois & qu'on greffe, ou bien de jeunes Plants qu'on

fait venir de Normandie. La voie du Pepin eſt longue, & le Plant qui en vient veut être greffé & tranſplanté pour être bon ; celui qui vient de rejettons va un peu plus vîte ; mais le fruit en eſt tardif & de peu de valeur : le meilleur eſt de le greffer ſur un Pommier ſauvage, ou ſur Pruniers, Pêchers, Cognaſſiers, & principalement ſur Poiriers.

On a du Poirier par les mêmes voies ; mais il eſt encore bien plus long à venir que le Pommier ; & on peut de même en greffer ſur des Pêchers, des Cognaſſiers & des Amandiers, même ſur des Mûriers ; mais le meilleur, le plus ſûr & le plus prompt eſt de greffer le Poirier ſur quelque Sauvageon de ſon eſpece ou ſur Cognaſſier ; j'eſtime mieux le dernier pour deux raiſons. 1°. Parce que les Poiriers greffez ſur Cognaſſiers, portent plûtôt que ceux greffez ſur Franc. 2°. Les Pepins ou Francs pouſſent ordinairement un pivot profond ; au lieu que les Cognaſſiers jettent force chevelu entre deux terres, enſorte qu'ils prennent une plus grande nourriture, ils profitent mieux des amandemens, & ils demandent moins de fonds de bonne terre.

VI. *Culture.* Le Pommier & le Poirier veulent être labourez deux fois l'an, leurs premieres années ; & le Poirier aime de plus à être déchauſſé juſqu'aux racines, depuis Noël juſqu'a la fin de Janvier ; on en ébarbe les racines pendant ce temps, on y mêle du terreau en le rechauſſant ; on tient ſon pied net, ſa tige bien élaguée à hauteur d'homme, tout ſon corps ſans mouſſe & ſans chenille ; & s'il produit du fruit pierreux, après l'avoir déchauſſé, on répand ſur ſes racines de la lie de bon vin vieux tous les jours pendant quinzaine. A l'égard des Pommiers le fumier, ſur tout celui de Mouton, même celui d'Ane trempé dans l'eau, l'urine d'homme, la cendre & la pouſſiere des chemins leur eſt bonne : les Curieux leur font couper les branches qui ſe croiſent ou qui foiſonnent trop, parce que ces Arbres qui ſont de nature à jetter beaucoup de bois, en deviendroient moins fertiles & mouſſeux. Ils ſont fort ſujets aux Fourmis & aux Vers ; & on dit que pour les en préſerver, il n'y a qu'à planter auprès un oignon marin, ou leur mettre ſur les racines de la fiente de Cochon mêlée d'urine d'Homme.

VII. *Cueillette.* Les Pommiers & Poiriers commencent à rapporter à la troiſiéme année, & ils paſſent ordinairement la vie de l'homme : le Poirier, comme le plus tardif, dure plus long-temps que le Pommier. Ces deux ſortes de Plants ſont faiſonniers, comme les Noyers, les Châtaigners, les Oliviers, quoiqu'ils ne le ſoient pas tant, parce qu'ordinairement ils rapportent tous les ans peu ou beaucoup : ils ſont quelquefois chargez extraordinairement deux & trois années de ſuite ; & on ne les a guére vû être ſtériles pendant tant de temps, comme les Châtaigners & les Noyers.

Le Pommier & le Poirier fleuriſſent tous au Printemps ; mais le Pommier fleurit quinze jours plus tard que le Poirier : cependant le Pommier eſt plûtôt mûr. On le dépoüille vers la ſainte Croix en Septembre, & les Poiriers quinze jours plus tard, ſouvent même après les premieres gelées, ſuivant la qualité du Plant ; & on remarque dans preſque tous les fruitiers champêtres, que ceux qui fleuriſſent plus tard, ſont ceux qui meuriſſent plûtôt.

VIII. *Uſages.* On tire des Pommiers & Poiriers, du fruit & du bois. L'uſage de ces bois ſera expliqué ci-après au Chapitre du Commerce du bois ; quant aux Pommes & aux Poires, on les trie pour en faire le Pommé

& le Poiré, comme nous le dirons au Chapitre des Boissons ; les fruits pourris servent à l'engrais des Cochons : & l'on reserve quelqu'uns des meilleurs de ces fruits, pour les faire cuire ou les mettre en compote pour le ménage ; on en fait aussi des Pommes & Poires tappées.

Des Cognassiers.

I. *Utilitez.* Le Cognassier est un arbre très-utile dans les Champs & dans les Jardins : son fruit se mange crud, cuit & confit ; on en fait du Cotignac, des Gelées, de la Pâte, du Vin, des Sirops & autres compositons : & cet arbre est un sujet bannal, sur lequel on greffe toutes sortes de Pommiers & Poiriers ; ils y réussissent à souhait, & les fruits en sont considérablement meilleurs, plus beaux & plus gros, sur-tout les fruits beurrez.

II. *Especes.* Le Cognassier ressemble assez au Pommier ordinaire ; mais il a les feüilles, plus petites, plus unies, plus épaisses, plus dures & plus blanches à l'envers : il jette une fleur blanche & à cinq feüilles, comme le Rosier sauvage ; il ne croît jamais haut, & ses fruits font pancher ses branches vers la terre.

Il y a trois sortes de Cognassiers, comme de Coins. L'un s'appelle *Cognier*, & c'est le Pommier de son espece : il a la feüille ronde & petite ; le bois bas & mince, & peu uni ; l'écorce grise, tirant sur le blanc ; les branches fourchuës & le fruit petit, plat, rond à peu près comme la Pomme, moins jaune & plus tardif que les autres Coins & peu en usage ; quelques uns appellent cet arbre Cognassier sauvage ; il croît effectivement dans les lieux pierreux : on ne peut l'employer tout au plus qu'à greffer quelques Pommiers ; mais les Poiriers n'y réussissent pas, parce que sa nature n'y est pas conforme, & sa séve est trop revéche.

La deuxiéme espece de Cognassier, est le Poirier-Coing. Il a l'écorce plus noire & veluë, les feüilles beaucoup plus larges, les branches plus droites, & les fruits plus gros & moins pierreux que le Cognier. Les greffes de Poiriers y réussissent très-bien, parce que la séve y est conforme & y monte toûjours avec abondance.

Mais il y a une troisiéme espece de Cognassier qui est encore meilleure que la précédente : elle se reconnoît à son fruit qui est plus long & plus gros que celui des deux autres, à son écorce qui est plus nette, plus noire & plus claire, & à sa feüille qui est plus longue & plus grande. Si on greffe un pied de cette bonne espece, & un autre pied de l'espece précédente, celui-ci ne grossira pas à proportion de la greffe ; il se formera un nœud en façon de bourrelet dans la jointure de la greffe, ce qu'on appelle un *Cul-de-poule* ; au lieu que l'autre se liera parfaitement à la greffe, & ils grossiront également ; ce qui prouve que cette troisiéme espece de Cognassier est la veritable, & qu'elle a la séve plus douce, plus abondante & meilleure pour le Poirier. C'est pourquoi on n'en aura que de beaux, si on greffe de bons fruits sur cette bonne espece de Cognassiers.

III. *Lieux.* Les meilleures especes de Cognassiers viennent de Nivernois, d'Orleans & de Lyon : Ceux de Portugal sont aussi fort-beaux, mais très-sujets à la coulûre.

Le Cognassier aime les lieux froids & humides : & si on le met en terrois

ſec ou argilleux, il faut le ſecourir par les arroſemens, & lui labourer le pied au ſoir, pour en avoir de bons, beaux & gros fruits.

IV. *Multiplication.* Le Cognaſſier ſe multiplie par Pepins, par Boutures, par Rejettons, & par Provins.

1°. On peut élever du Plant de Cognaſſier, en en ſemant des Pepins ſur des planches de terre bien ameublie & façonnée par rayons qu'on arroſe & qu'on ſarcle avec ſoin, pendant environ un an, que ces jeunes Plants ſont aſſez forts pour être tranſplantez & gouvernez en Pepinieres, comme nous le dirons au Traité du Jardinage.

2°. La meilleure maniere & la plus prompte, eſt de les élever de bouture. Pour cet effet il faut planter de gros pieds de Cognaſſiers de la bonne eſpece, à quatre pieds les uns des autres, & au mois de Mars en nouvelle Lune les couper à un poûce de terre, afin qu'ils jettent quantité de nouvelles boutures, qu'on ne doit ni éplucher ni émonder, pour ne les point alterer; mais après qu'elles auront pouſſé environ un pied & demi de haut, il faut les buter d'un pied de hauteur de bonne terre, & y mêler un peu de terreau de couche, pour leur faire jetter des racines plus promptement.

L'Hyver ſuivant ſi ces petits Cognaſſiers ont des racines, on peut les lever, quelques foibles qu'ils ſoient, pour les planter en Pépinieres. Mais après que toutes ces boutures auront été levées, il faut recouvrir les ſouches d'un peu de terre pendant l'Hyver, & au mois de Fevrier les découvrir, afin qu'elles repouſſent de nouvelles boutures, pour les buter enſuite comme les premieres; & de cette ſorte on aura toutes les années quantité de bon plant.

3°. On peut encore élever des Cognaſſiers par le provignement, dans les bonnes terres, en couchant leurs branches pendant l'Hyver dans des raïons, comme de la Vigne; elles provigneront à merveille, & quand les provins auront pris des racines aſſez fortes, on les coupera pour les ſéparer de leurs meres-branches, & on les tranſplantera enſuite. Un Cognaſſier ainſi élevé de plant enraciné, porte fruit dès la deuxiéme année.

Ou bien pour faire une bonne mere cognaſſe, choiſiſſez un beau & vigoureux Cognaſſier, plantez-le à l'écart en Jardin ou autre bon fond; coupez ſon tronc à ſix ou ſept pouces de terre, depuis le quinze Fevrier juſqu'au ſix ou ſept de Mars, afin que le Cognaſſier ainſi étêté pouſſe quantité de jets, à cauſe que ſa ſéve commence à s'émouvoir dans ce temps, & continuë avec force juſqu'au vingt-cinq Juin qu'elle ceſſe; alors coupez tous les nouveaux ſions a cinq ou ſix pouces du tronc, ils en produiront eux-mêmes d'autres, peut-être trois ou quatre chacun, ce qui eſt d'une grande utilité.

IV. *Culture.* Comme le Cognaſſier ſert de ſujet pour greffer toutes ſortes de poires & mêmes de pommes, on le greffe lui même ſur differens ſujets, comme Poirier-ſauvage & Aube-eſpine; mais le poirier vaut mieux, parce qu'il a la ſéve plus douce, plus abondante & plus conforme à celle du Cognaſſier. On le greffe ordinairement en fente ſur la fin de Fevrier ou pendant tout le mois de Mars; on le plante auſſi en nouvelle Lune au mois de Fevrier ou au mois de Novembre, ſuivant que le terrain où on le met eſt humide ou ſec.

Au reſte il vient ſans façons, & on en voit tous les jours dans des hayes en pleine Campagne, qui ſont chargez de bons & beaux fruits. Il eſt pourtant

bon de lui donner quelques labours & de le ſarcler au pied dans les commencemens ; & quand il languit, l'arroſer de lie-d'huile, mêlée d'autant d'eau, ou bien de chaux-vive, & de craie détrempées.

Le Cognaſſier, de même que l'Azerolier, le Grenadier & le Framboiſier, fait ſon fruit à l'extrêmité des petites branches, qui ſortent des groſſes aux mois de Mars & d'Avril : & cependant les Poiriers greffez ſur Cognaſſiers, ne font du fruit que ſur les branches produites un an ou deux auparavant.

V. *Cueillette.* Le Cognaſſier ne meurit qu'en Octobre, ſon fruit aime à être frapé des gelées, & on ne le cueille que le plus-tard que l'on peut, quand il approche de la couleur d'or : alors cueillez-le par un beau temps & en décours, ôtez le coton qui le couvre ; faites-le ſécher au Soleil ſur des claies ; & ſi vous voulez qu'il ſe garde au-delà de Noël, mettez-le dans de la lie de vin.

Des Mûriers.

Le Mûrier eſt un arbre fort beau & fort utile dans une Maiſon de Campagne ; ſon fruit qui eſt ſemblable à celui de la ronce, mais plus grand & plus longuet, & qui eſt d'abord verd, puis rouge, & noir quand il eſt mûr, jette beaucoup de jus de couleur de ſang ; il charge beaucoup, il eſt agréable & ſain ; on en mange long-temps & on en fait de bons ſirops pour les maux de gorge : Le bois de Mûrier eſt propre à toutes ſortes d'ouvrages, comme l'Orme, reſiſte à l'eau comme le chêne ; ſon écorce ſert à faire des cordes & des étoffes ; il ne ſouffre ni venin ni inſecte, on l'ébranche & on l'étête ſans l'endommager ; & ſes feüilles, outre le bel ombrage qu'elles fourniſſent, donnent la nourriture des Vers à ſoye, d'où on peut tirer beaucoup de profit ; elles ſont bonnes auſſi pour engraiſſer toutes ſortes de beſtiaux, de même que les Mûres, qui engraiſſent merveilleuſement la volaille, & toutes les bêtes en ſont très-friandes : les Hommes même, du moins les pauvres gens & les enfans s'en nourriſſent ; on en fait des confitures liquides, elles gueriſſent les maux de gorge & les ulceres des dents, lâchent quand on les mange ſeules à jeun, & entrent dans quantité de remedes.

I. *Deſcription.* Le Mûrier jette de groſſes branches qui s'étendent plus en largeur qu'en hauteur ; ſon bois eſt jaune juſqu'au cœur, maſſif & néanmoins ſouple ; ſes racines ſont peu profondes & s'étendent à fleur de terre, quoique fort groſſes, ſur-tout celles du Mûrier blanc : ſes feüilles ſont fort dentelées, vont en aiguiſant, & il y en a qui ont la forme de feüille de vigne. Cet arbre hait ſur-tout le froid, & on l'appelle l'arbre *Sage*, parce qu'il bourgeonne le dernier de tous, après que tous les froids ſont paſſez, & qu'il quitte ſes feüilles de bonne heure & aime l'abri.

II. *Eſpeces.* Comme il y a trois ſortes de Mûres, les noires ou rouges, les blanches & les Mûres ſans pepins ; il y a auſſi trois ſortes de Mûriers : celui qui porte des Mûres ſans pepins eſt plus rare & plus curieux qu'utile ; pour en avoir on n'a qu'à greffer du Mûrier noir ſur un Figuier.

Le Mûrier blanc ne ſert quaſi qu'à la nourriture des Vers à ſoye à cauſe de la tendreté de ſes feüilles ; elles ſont, comme ſon écorce, d'un verd naiſſant tirant ſur le blanc, & il jette davantage & eſt plus hatif que le noir : mais auſſi le noir a le fruit plus gros, plus agréable & plus beau, le tronc

plus puiſſant, la feüille plus grande, & le bois plus ferme.

III. *Terroir.* Quoique le Mûrier aime l'air chaud, il vient cependant bien par tout, même expoſé au Nord, pourvû qu'il ſoit dans une terre graſſe & à l'abri du vent : Il ſe plaît mieux dans les Baſſe cours que dans les Jardins, parce qu'il eſt ſujet à couler. Il veut être bien labouré, bien fumé, & tenu net de bois mort & de mouſſe.

IV. *Multiplications.* Les Mûriers viennent par Pepins, par boutures, par rejettons & par Provins, ou marcotes. Comme les Mûriers naiſſent tous francs, & qu'ils jettent beaucoup de branchages & de rejettons, il eſt très aiſé de les multiplier, non ſeulement de boutures, mais même de Plants enracinez & de Marcotes, qui ſont les voies les plus courtes & les meilleures.

1°. *Greffe.* On les greffe ou de leur propre eſpece quand on veut la renforcer, ou ſur le Mûrier blanc qui eſt réputé le ſauvageon des Mûriers, ou encore ſur le Figuier, pour avoir des Mûres plus hatives & plus groſſes ; & quelquefois ſur le châtaignier, ſur l'orme qui les fait croître fort grands, & jette des boutures de toutes parts ; ſur le tilleul, qui en jette moins, mais qui nourrit mieux ſon fruit ; ſur Frêne, Alizier, ſur Pommier ou Poirier-ſauvage, ſur Cormier & ſur Peuplier : On les greffe ordinairement en écuſſon au mois de May.

2°. *Pepiniere.* La voie du Pepin eſt fort longue quoique ce ſoit peut être la plus ſûre ; dans les païs chauds on fait des Pepinieres entieres, de Pepins qu'on ſéme à la fin du Printemps ou à la main mêlez de ſable, ou avec une corde de Tilleul enduite de graines de Mûres, qu'on met dans des planches ou raions de bonne terre bien fumée, bien meuble, bien expoſée, que l'on a auparavant arroſée ainſi que les Pepins, pour qu'ils germent plus vîte : on les tient frais & nets ; on les léve au bout d'un an, on en rafraîchit les racines ; on ne leur laiſſe que quatre poûces de tige, & on les met en bâtardiere à un démi pied les uns des autres, par rangées eſpacées de deux pieds. On ne leur touche point la premiere année, mais les ſuivantes il faut leur couper au mois de Fevrier tout ce qu'il y a de petits rejettons, & ne laiſſer que le brin le plus fort pour former un bel arbre. Quand ils ont une groſſeur raiſonnable, & cinq à ſix pieds de hauteur, on les tranſplante à demeure ; après en avoir taillé les racines & coupé le bout du tronc, on les met ſur de bonne terre dans des trous de quatre pieds ſur trois, éloignez les uns des autres d'environ vingts pieds dans les terres graſſes, & de douze à quinze dans les maigres, parce que le Mûrier jette beaucoup de branches ; & on garnit bien ſes racines de terre avec la main, parce que le moindre air y mettroit la gangréne. C'eſt au Printemps qu'on les plante ; la premiere année on les arroſe de temps en temps ; on leur donne trois labours par an, & de trois ans en trois ans, on les fume pour en avoir plûtôt du fruit.

3°. *Boutures.* A la mi Octobre, ou pour le plus ſûr, à la fin de l'hyver, choiſiſſez ſur un Mûrier de bonne eſpece & bien vif, des branches des plus unies & plus droites, de la longueur d'un pied & demi, coupez les net, & qu'il y ait un peu de bois de deux ans, il reprend mieux que le nouveau bois qui eſt ſujet à pourrir.

Pour que la fraîcheur faſſe reprendre ces boutures plus vîte, vous les planterez à l'ombre en terre graſſe & bien labourée, dans des rigoles profondes

d'un

d'un pied & longue d'un fer de bêche, au fond deſquelles vous mettrez un peu de terre plus fine, afin que vos boutures y faſſent plûtôt du chevelu ; vous leur ferez avec le coûteau, à l'extrêmité d'enbas, une entaille en croix de la longueur de deux traverſes de doigt, & vous y mettrez quelque grains d'avoine pour qu'elle ne ſe referme pas, & que les boutures prennent plus vîte : Vous les poſerez un peu en pente dans la rigole, & en les recouvrant vous preſſerez un peu la terre, afin que le Plant s'y lie mieux : il n'y a point de mal de l'arroſer auſſi-tôt, & de temps en temps pendant les chaleurs. Bien des gens font ainſi des Pepinieres, de Mûriers de Boutures.

4°. *Rejettons.* Le Mûrier en jette beaucoup du pied ; mais pour en avoir plus commodément & plus abondamment, il faudra coucher en terre quelque bon Mûrier, en découvrant toutes ſes racines d'un côté ; & de l'autre, qui eſt celui par où on veut abattre l'arbre, lui couper ſes plus groſſes racines à un pied du tronc ; faire une eſpece de rigole & une foſſe au bout, pour loger le tronc & les branches de l'arbre, l'y tirer à bas, & le coucher ; puis le couvrir de bonne terre & le buter par tout, en étendant les branches de tous côtez & n'en laiſſant ſortir que les petits bouts. Vous ferez ce travail immédiatement après la chûte des feüilles de l'arbre ; vous y donnerez ſur la fin du Printemps un leger labour, pour remplir les fentes de la terre & détruire l'herbe qui étoufferoit les jeunes jets. Vous en aurez bien-tôt quantité qui ſeront bons à tranſplanter quand ils auront un bon poûce de groſſeur ; & pour qu'ils viennent à plaiſir, vous n'aurez qu'à y mettre tout au tour de la tige, de la meilleure terre de vôtre Jardin, que vous ſoûtiendrez avec des petits pieux fichez en terre tout au tour & à deux pieds de la tige, pour lui donner de la fraîcheur en Eté.

Si vous voulez continuer à élever du plant ſur ce même arbre couché, vous n'aurez qu'à le découvrir après que vous en aurez ôté tous les ſions, & il en jettera de nouveaux dont vous profiterez.

Si vous voulez même rétablir l'arbre en ſon premier état, il n'y a qu'à le déterrer, le relever & l'appuïer avec quelque fourche de bois ; il reprendra & ſera du moins auſſi agréable qu'auparavant, mais il faut l'étêter entierement à deux doigts près du tronc.

De même ſi le vent vous abat quelques Mûriers, ne les comptez pas perdus pour cela, quelque gros qu'ils ſoient : mais faites un grand trou en terre du côté que les racines ont été arrachées ; coupez en tout le chevelu, les moindres racines, & même ce qu'il y en a de groſſes éclatées ; enſuite ébranchez tout l'arbre juſqu'au tronc, n'y laiſſant que deux pieds de longueur à trois ou quatre des plus groſſes branches qui formeront la tête de l'arbre, relevez le bien droit, rempliſſez le trou de gazons hachez, & de la meilleure terre que vous ayez, foulez-la & appuyez l'arbre du côté de ſa chute.

5°. *Marcotes.* Au mois de Mars, quand tous les froids ſont paſſez & avant que vôtre Mûrier commence à bourgeonner, faites en paſſer une jeune branche dans un mauvais manequin, que vous emplirez enſuite de bonne terre & l'attacherez à l'arbre, afin que le vent ne l'agîte point ; vous l'arroſerez dans les grandes chaleurs, & le regarnirez de terre : au bout de l'année les branches emmannequinées auront aſſez de chevelu, pour être ſéparées de leur mere. Ainſi au mois de Mars, ou même dès le mois d'Octobre, coupez-

les & tranſplantez-les avec le mannequin même, dans l'endroit où ils doivent reſter juſqu'à leur mort. Il ne faut point étêter les Marcotes, pour qu'elles forment une belle tige ; à la difference des Mûriers, dont on coupe le bout quand on les tranſplante.

Pour marcoter ſans mannequin, il n'y a qu'à coucher en terre un jet du pied du Mûrier, dans une foſſe profonde d'un demi pied, & longue d'un pied ; en ſorte que le reſte du jet ſoit hors de terre : Ce qui eſt enterré, étant un peu foulé, & enſuite arroſé de temps en temps, prendra racine, & on le coupera au bout de l'année.

V. *Culture.* Le Mûrier aime beaucoup les labours & le fumier : au contraire, il n'aime point à être battu des vents ; il ne porte point de fruits quand on lui ôte ſes feüilles : Il faut le tenir net de tout bois mort & de mouſſe ; & s'il a quelques branches mortes, éclatées, mal-faites ou endommagées, il faut les couper ſans heſiter, quelque groſſes qu'elles ſoient, il en repouſſera de plus belles & plus vîte. Si on veut ſemer quelque choſe ſous des Mûriers, il n'y faut que de l'avoine ou des pois.

VI. *Fruits.* Le Mûrier ne bourgeonne ordinairement qu'en May, & il donne ſes fruits en Aouſt & Septembre : On ne mange que les Mûres noires ; on les cueille à la main avant le lever du Soleil, à meſure qu'elles meuriſſent, c'eſt-à-dire qu'elles noirciſſent : elles ne ſont point de garde, & on ne peut les conſerver quelque temps, qu'en les mettant dans leur jus, dans quelque vaiſſeau de verre bien bouché.

De l'Arbouſier.

L'Arbouſier eſt un petit arbre aſſez ſemblable au Coignier par ſa grandeur, qui fait cependant beaucoup d'ombre, & jette de grandes & fortes branches. Sa feüille eſt moïenne entre celle du Laurier & de l'Yeuſe ; elle eſt un peu épaiſſe, plus pâle que verte, ayant la côte du milieu rougeâtre : cet arbre eſt verd toute l'année, ſon tronc a une écorce rougeâtre, rude & comme écaillée ; ſes branches & rameaux ſont fort gros & unis : il fleurit en Juillet & Aouſt ; ſes fleurs ſont petites, blanches, ſemblables à celles du Muguet, ſe tiennent enſemble comme des raiſins, n'ont qu'une ſeule queuë, & ne ſont point compoſées de feüilles, mais elles ſont creuſes & caves comme un œuf vuide, ayant la bouche ouverte : Le fruit qui en naît s'appelle *Arbouſe* ; il eſt rond & gros comme une Prune ; ſans noyau, verd au commencement, puis jaune, & enfin rouge & aſſez ſemblable à la Fraiſe dans ſa maturité, quoiqu'il ſoit fort âpre au goût.

L'Arbouſier eſt fort commun dans les Collines & dans les Bois du Languedoc : il vient aiſément ; ſes feüilles ſervent à la préparation des Cuirs ; mais ſon fruit eſt peu d'uſage, parce qu'il eſt fort acre, & fait mal à l'eſtomac & à la tête ; les Grives & les Merles en ſont friands.

ARTICLE II.

Des Arbres Champêtres portans fruits à Noyaux.

Ils demandent en general une terre bien meuble, un terrain leger, & plus de chaleur que d'humidité.

Des Cerisiers & Merisiers.

I. *Especes.* Le mot de Cerisier est un mot general qui comprend les vrais Cerisiers, les Guigniers, les Bigarotiers, les Cœurets, les Guindoliers, les Griottiers & même les Merisiers.

Il y a plusieurs especes de vrais Cerisiers, soit hâtif, ou tardif, à longue ou courte queuë, même de blancs : la Cerise *hative*, & celle qu'on appelle Coulars ou Cerise de *Montmorency*, sont les meilleurs plants.

Les *Guignes* sont blanches, rouges ou noires, paroissent les premieres entre les fruits rouges ; les meilleures viennent du Maîne, où on en fait sécher au Four & mettre par bouquets.

La *Griotte* est une grosse Cerise, noire, douce & excellente, dont le noyau est rouge, qui charge par année, & fait un très-bel arbre, qui a le bois plus gros & la feüille plus large & plus brune que les autres Cerisiers.

Le *Bigarreau* est une autre espece de Cerise, plus longue & plus dure, qui noircit & durcit en meurissant, ce fruit est pourtant assez bon & estimé, quoique sujet aux vers.

Le *Cœuret* est une espece de Bigarreau plus tendre, fait en cœur & d'un goût relevé ; son bois est plus gros & sa feüille plus large.

Le *Guindolier* est fort commun en Languedoc, en Gascogne & au Païs d'Aunis : c'est un bel arbre qui s'éleve, & prend telle forme que l'on veut, comme le Griottier ; sa feüille est plus petite, brune, courte, plus ronde que pointuë ; & les Guindoux sont très-doux & agréables, plus gros que les Griottes, & moins noirs tant en dedans qu'en dehors.

Le *Merisier* qu'on appelle en quelques Païs *Sécher*, naît communément dans les bois, il devient fort gros & de belle tige ; il a le bois fort dur, l'écorce blanche, lisse & unie ; son fruit qui est blanc, rouge ou noir, est peu de chose, mais on ne laisse pas que de le manger à la Campagne ; & ses feüilles en Automne avant que de tomber, deviennent toutes rouges. Il y a de deux sortes de Merisiers, le *simple* & le Merisier à *feüille-double*, qui est si belle & si grande que le Printemps en a peu de pareilles. La fleur du Cerisier n'est pas si estimée que celle du Merisier, parce qu'elle s'ouvre moins, n'est pas si blanche ni si large & elle a toûjours un peu de verd dans le milieu de son bouton. Le Merisier sert principalement à recevoir des greffes de Cerisiers.

II. *Terroir* Toutes ces differentes especes de Cerisiers demandent une terre legere, séche & sablonneuse, pour être d'un meilleur rapport : Dans les terres franches, grasses ou humides, elles sont plus sujettes à couler, le fruit y est pourtant plus beau, mais il y en vient moins & il est d'un moindre relief.

III. *Multiplication.* 1°. On peut élever toutes sortes de Cerisiers & de Merisiers, de noyaux qu'on semera à la fin de Fevrier, après les avoir fait germer dans du sable pendant l'Hyver : On les greffe ou dans les premiers jours de Septembre de la même année, lorsque la plus grande force de la séve est passée, ou dans la deuxiéme année s'ils sont trop foibles.

2°. Ou bien comme tous les Cerisiers & Merisiers poussent du pied beaucoup de rejettons, on léve ces rejettons & on en fait des Pepinieres.

3°. Ou bien encore on prend des Merisiers dans les Bois, on y en trouve

tant qu'on veut ; & on y greffe quelque bonne eſpece de Ceriſe : les Meriſiers valent mieux pour la greffe que les Ceriſiers, ſur-tout pour les Guigniers ; ils donnent des fruits plus gros & meilleurs, & ils ſont de plus beaux & de plus grands arbres, parce que les Meriſiers ont la ſéve plus forte, plus abondante, & les Ceriſiers jettent de toutes parts quantité de boutures qui abſorbent la ſéve & empêchent le fruit d'en profiter.

Cependant le Plant de Ceriſier eſt meilleur que celui de Meriſier, pour y greffer de groſſes griottes ; parce que comme le Griottier fleurit ordinairement beaucoup, & rapporte peu, il charge davantage ſur le Ceriſier & y conſerve mieux ſon fruit, à cauſe que ſa ſéve n'eſt pas ſi abondante que celle du Meriſier.

Il y a même du choix à faire aux Meriſiers, avant que d'y greffer : il ne faut point enter ſur ceux qui portent des fruits noirs, parce qu'ils ont la ſéve moins douce & moins nourriſſante : Il y a auſſi de certains Meriſiers rouges dont le fruit eſt amer ; il ne faut point s'en ſervir, parce que leur tige ne groſſit preſque jamais à proportion de la greffe, ce qui prouve qu'ils ont la ſéve plus aigre & plus amere.

On peut encore greffer des Ceriſiers ſur des Pruniers & des Cormiers. On en éleve auſſi de ſimples boutures. On les greffe en fente ou en écuſſon.

IV. *Culture.* Les Ceriſiers n'aiment point le fumier, à moins qu'il ne ſoit bien conſommé ; mais il faut leur ôter avec ſoin les branches ſéches, & les rejettons : ils ſe plaiſent dans des trous & à être ſouvent béchez ; & pour hâter leur fruit, on peut leur mettre de la chaux au pied, ou arroſer ſouvent leurs racines d'eau chaude.

V. *Fruits.* On cueille toutes les Ceriſes à meſure qu'elles acquerrent à l'arbre leur veritable couleur, c'eſt la marque de leur maturité. On en voit depuis le mois de May juſqu'au mois d'Aouſt, à cauſe des differentes eſpeces qui ſe ſuccedent : on les mange fraîches & ſéches, & on en fait des Confitures, des liqueurs chaudes & fraîches, &c.

Des Pruniers & Pruneliers.

Le Prunier eſt de tout Païs, il vient aiſément & pullule beaucoup, ſouvent même gagne juſqu'à l'autre côté du mûr contre lequel on l'aura mis.

I. *Eſpeces.* Outre le Prunelier qui eſt le Prunier ſauvage, qui croît parmi les ronces & les épines ; il y a differentes ſortes de vrais Pruniers, qui réuſſiſſent fort bien en plein-champ ; entr'autres quelques Damas, Perdrigons, Mirabelles, Ceriſette, Moyeu, & ſur-tout le ſaint Jullien.

II. *Multiplication.* On éleve des Pruniers, de noyaux, de boutures, de rejettons, & de ſauvageons.

On en greffe ſur toutes ſortes de Pruniers, même ſauvages, comme auſſi ſur le Guignier, Pommier, Amandier, Pêcher & Cormier : mais le meilleur Plant pour toutes ſortes de Pruniers, même de Péches, d'Abricots & de Pavies, ſont ceux qu'on léve au pied des Pruniers de Damas noirs & de Saint-Jullien ; Ces arbres pouſſent quantité de rejettons, ils ont la ſéve plus douce & durent davantage que les autres Pruniers. On les greffe en fente & en écuſſon ; le Saint-Jullien eſt plus ſûr pour écuſſonner, & le fruit qui en vient eſt plus fondant ; le Damas noir eſt plus ſec & ne profite pas tant, & la

greffe qu'on y fait, excede ordinairement le Sauvageon. La Ceriſette qui eſt la plus hâtive des Prunes, le Saint-Julien qui ſe fanne ſur l'Arbre & y demeure juſqu'aux gelées, la Sainte-Caterine & pluſieurs autres ont leurs ſauvageons francs & de bon rapport, ſans qu'il ſoit neceſſaire de les greffer.

III. *Terroir.* Les Pruniers demandent une terre plus ſéche qu'humide, plus ſablonneuſe que forte; & ceux que l'on met dans un ſable noir, viennent mieux, chargent plûtôt & donnent de meilleurs fruits. Ils ſont long-temps ſans rapporter dans les terres fortes, & ils y donnent toûjours trop de bois: ils réüſſiſſent à toutes ſortes d'expoſitions.

IV. *Culture.* Comme le Prunier eſt fort ſujet aux chancres & à la gomme qui altere la ſéve, il faut le laiſſer pouſſer à ſa volonté, y faire le moins de plaies que l'on pourra, avoir ſeulement ſoin de le bien labourer, en éplucher la gomme, la mouſſe, les chancres, le bois mort, & ôter les bouchons ou branches entortillées & le faux bois, qui eſt long, menu, verdâtre, & fait couler le fruit; & pour le ranimer, découvrir de temps en temps ſes racines, & y répandre de la lie d'huile & de l'eau, du piſſat de Bœuf, ou des cendres de ſarment.

Quand les Pruniers ſont ſur le retour & dégarnis, ou quand il s'y forme une confuſion de menuës branches (ce qu'on appelle des *Bourſes*, & elles préſagent la ruine de l'Arbre) il faut le ravaler pour le rajeunir, l'étêter & couper toutes les branches à quatre doigts au-deſſus du fourchon où on veut qu'il faſſe une nouvelle tête; ou le receper tout au bas, un peu au-deſſus de la greffe, il repouſſera avec vigueur & donnera du fruit dès la ſeconde année: à l'égard des Pruniers ſauvageons qui ſont en place, comme Sainte-Caterine, Ceriſette, Damas, Diaprée, de Roche-corbon & autres, on peut laiſſer quelques boutures aux pieds des Arbres; mais il en faut laiſſer peu, parce que ce ſont autant d'enfans qui ſuccent la mere & la font ſouvent mourir.

V. *Fruits.* On a des Prunes depuis le mois de Juillet juſqu'au mois d'Octobre & plus tard; on les cueille avant le levé du Soleil; on les mange ſeches, cuites & confites. On fait auſſi une eſpece de boiſſon avec les Prunelles qui ſont le fruit du Prunier ſauvage; on s'en ſert encore en les mettant quelque temps dans de la ſaumure, pour leur faire perdre leur grande âcreté, & elles deviennent enſuite ſi agréables, qu'en pluſieurs Païs on s'en ſert comme nous nous ſervons ici des Olives.

Outre ces fruits, le bois de tous les Pruniers eſt de bon débit.

Du Mirabolanier.

C'eſt une eſpece de Prunier, toûjours verd, qui a le Bois & le fruit rond & fort lice: il y a des Mirabolans rouges, & il y en a de noirs; l'un & l'autre ne quittent pas le noyau, & ils ſont excellens en marmelade. Cet Arbre fleurit des premiers & en abondance; mais il nouë avec peine; c'eſt pourquoi on le met plûtôt au Levant qu'au Midi, parce que cette derniere expoſition deſſéche le fruit & le fait tomber quand il nouë. C'eſt auſſi pourquoi les Jardiniers ont grand ſoin de couvrir de paillaſſons les Mirabolaniers pendant qu'ils ſont en fleur, parce que les broüillards & les pluies froides ſont alors très-dangereuſes pour la coulure. Au reſte il faut cultiver les Mirabolaniers comme les Pruniers.

Du Cormier ou Sorbier.

Le Cormier eſt un Arbre qui d'une très-petite graine, vient haut & grand; mais il eſt ſi long temps à venir, que celui qui le ſeme en a rarement du fruit: ſa racine eſt groſſe, épaiſſe & profonde, ſon tronc droit & long, ſon bois extrêmement dur, & ne gele jamais; ſes branches tendantes en haut, ſa feüille reſſemblante à celle du Frêne, mais plus étroite, blanchâtre d'un côté & dentelée en ſa circonference; ſon écorce raboteuſe, jaune & blanchâtre; il fleurit en Mars, & ſa fleur eſt blanche; les fruits en naiſſent comme les raiſins, pluſieurs ſur une queuë. Ces fruits qu'on appelle *Cormes* ou Sorbes, ſont comme des petites Poires ou Nefles, de couleur pâle ou rouſſe, & ne meuriſſent jamais ſur l'Arbre; on eſt obligé de les abbattre en Automne, & de les étendre ſur de la paille; quand elles y ont été quelque temps, de jaunâtres, dures, âpres & déſagréables qu'elles étoient, elles deviennent d'un gris fort brun, molles, douces & agréables au goût.

Il y a des Cormiers domeſtiques & d'autres ſauvages; & chaque eſpece a ſon mâle & ſa femelle, qui ſe diſtingue au fruit, parce que le mâle n'en porte point. Les Cormes domeſtiques ont la figure d'une Poire, ſur laquelle on voit la couleur d'une ſubſtance mouſſeuſe vers la queuë. Les Cormes ſauvages ſont pointuës, ont la peau verdâtre, & ne ſont pas ſi bonnes.

Le Cormier aime les lieux froids & humides, même les Montagnes, pourvû que le terrain en ſoit plus ſubſtanciel que chaud. On en plante d'ordinaire dans des terres à Bled.

On peut le greffer ſur quelque Sauvageon ou Franc de ſon eſpece, même ſur quelque Poirier, Cognaſſier ou Epine: il ſe multiplie auſſi de Marcote; mais le plus ſûr eſt de l'élever de ſemence, quoique la choſe ſoit un peu longue.

Pour cela, comme la graine des Cormes eſt enfermée dans une chair viſqueuſe, d'où on ne peut la ſéparer pour la ſemer, on prend une vieille corde à puits faite d'écorce de Tilleul; ou bien on fait une corde de joncs en forme de natte, on la laiſſe un peu pourrir ſur terre à l'humidité, afin que le jonc ne ſéche pas: enſuite on frotte la corde ou d'écorce de Tilleul, ou de Jonc, avec des Cormes bien mûres, tant que la graine s'y attache. Cela fait, on couche cette corde dans un raïon profond d'un demi-pied, dans une terre bien remuée, & on le recouvre de bon terreau; on en fait autant de raïons que l'on veut: ce travail ſe fait ordinairement à la fin de l'Automne. Avant que d'enterrer la corde chargée de graine, il ſeroit bon de la faire tremper dans la *matiere univerſelle* ou dans quelqu'autre des préparations expliquées au dernier Chapitre du premier Livre de cette ſeconde Partie, & de la faire bien impregner des ſels de la matiere, pour avancer la végétation. Ce travail ſe fait ordinairement à la fin de l'Automne.

Il faut auſſi-tôt couvrir les racines de fumier, pour que le froid ne faſſe point de tort à la ſemence; & on ôte le fumier au Printemps, afin que l'air & la chaleur la faſſent bien végeter. Auſſi-tôt que ces petits Plants ſeront levez, on les arroſera ſi le temps eſt ſec, on les ſarclera doucement à la main, on les éclaircira s'ils ſont trop drus, on les labourera trois fois l'an juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être tranſplantez en terre froide &

humide, dans des trous de quatre pieds en quarré & de trois de profondeur, au fond deſquels on doit mettre un peu de bonne terre bien meuble; on continuëra de les labourer deux ou trois fois l'an. Le Cormier cultivé de cette maniere, avancera plus en un an qu'il n'auroit fait en quatre.

Les Cormes ſont aſſez agréables & aſſez bonnes à manger; on en fait auſſi une boiſſon ſemblable au Poiré; on l'appelle *Cormé*. Nous en parlerons au Chapitre des Boiſſons. Le bois de Cormier eſt impayable pour ſa ſolidité.

Du Cornoüillier.

Cet Arbre que quelques-uns appellent *Cornier* ou *Cornillier*, quoiqu'aſſez petit, jette beaucoup de branches, a le bois très-maſſif, l'écorce rude & pleine de nœuds, la feüille un peu épaiſſe & madrée, la fleur mouſſuë & de couleur d'or, d'où naît la Cornoüille qui eſt un fruit longuet & à noyau, comme les Olives: ce fruit eſt verd d'abord, & il devient rouge quand il meurit.

Le Cornoüillier eſt très-commun par toute la France: on en trouve beaucoup dans les Forêts; on en met dans quelque coin de Jardin, de Parc ou de Baſſe-cour: car il vient en toute terre, même dans les ſables & à l'ombre, pourvû qu'il y trouve un peu de ſubſtance & de fraîcheur. Il n'y a qu'à en prendre dans les Bois ou en élever de graine, comme on fait le Cormier: il vient bien plus vîte & ne demande que quelques labours.

Il y a le Cornoüillier mâle & la femelle; l'un a l'écorce déliée & veineuſe, le tronc épais & maſſif, ſans cœur ni moëlle, & il eſt ferme comme une *Corne*, d'où vient ſon nom de *Cornier*; la femelle eſt moindre, jette pluſieurs petites branches comme celles de l'Agnus-Caſtus, ſon tronc a de la moëlle & eſt plus tendre.

Il y a une eſpece de Cornoüillier qui porte des fruits blancs; mais elle eſt fort rare.

Les Cornoüilles, ſoit rouges ſoit blanches, ſe cueillent ou vertes ou mûres: elles meuriſſent en Septembre, & l'on juge de leur maturité à leur couleur; les communes doivent être d'un rouge écarlate, & les blanches d'un beau blanc bien égal & ſans verd: les Cornoüilles mûres ſont agréables à manger & aſſez douces, quoiqu'elles ayent une pointe d'aigreur: on les confit auſſi, & on en fait une gelée ſemblable au Cotignac. Quand on les cueille vertes, c'eſt pour les mettre dans l'eau avec du ſel, comme les Olives: il faut prendre garde en les cueillant qu'elles ne ſoient pas trop vertes, mais qu'elles approchent de leur maturité; & on les laiſſe un jour ou deux à l'ombre avant que les employer.

Le bois de Cornoüiller eſt très-dur & de bon débit, comme nous le dirons au Chapitre du Commerce du bois.

Du Jujubier ou *Gingeolier.*

Le Jujubier n'eſt pas ſi grand que le Prunier commun, il a l'écorce raboteuſe comme la Vigne, des racines fermes & épaiſſes, force épines longues, liſſes, fermes & bien pointuës, noires ou rouſſes comme ſes branches, d'où ſortent de petits roſeaux pâles, minces, tendres & ſouples, longs

d'environ douze doigts ; ſes feüilles ſont longuettes, nerveuſes & un peu dentelées ; les fleurs naiſſent du même lieu, elles ſont pâles, mouſſuës & rendent un fruit qui a un noyau comme l'Olive & qui eſt verd d'abord, puis un peu blanc, & roux ou rougeâtre quand il eſt mur.

On cueille les Jujubes au commencement de l'Automne, & on en fait des poignées qu'on pend au plancher en un lieu ſec pour les conſerver, après les avoir fait un peu ſecher au Soleil : les Jujubes ſe nomment auſſi Gingeoles, elles ſont aſſez ſemblables aux Cornoüilles, mais elles ſont douces en maturité, & les Cornoüilles ſont toûjours aigrettes.

Le Jujubier vient des Païs chauds, & il aime les terrains chauds & les belles expoſitions ; croît au reſte en toutes ſortes de terres, même dans les Places & Carrefours d'Italie, Provence, Languedoc : dans les Provinces moins Méridionales, il faut le placer dans une terre graſſe, en plein Midi, contre quelque mur qui lui renvoye toute la chaleur.

On en peut élever beaucoup de ſemence en fichant des noyaux de Jujubes dans une planche de bonne terre legere bien labourée & expoſée au Midi ou au Levant ; il ſuffit que cette planche ait trois pieds de large ſur quinze pieds de long ; il faut faire ce travail au mois d'Avril ou de May, faire tremper les noyaux huit jours dans l'eau avant de les ſemer ; on fumera la terre avec de la marne bien conſommée ; ou ſi l'on n'en a point, avec du terreau de fumier de Cheval mêlé d'autant de fumier de Mouton bien pourri : puis on mettra ſes noyaux dans des trous qu'on fait en plantant en droite ligne ; on en mettra deux ou trois dans chaque trou, on ne leur donnera qu'un peu de terre, & on unira toute la planche avec le rateau : on les arroſera de temps en temps avec de l'eau qui ne ſoit point cruë, en plein midi tant qu'ils ſont en terre, & le ſoir quand ils ſeront levez : & pour lors on a ſoin de les labourer, de les ſarcler ; & quand ils ont environ un poûce de groſſeur, on les léve & on les met en place au mois de Novembre ; ils ne demandent qu'un peu de labours & quelques arroſemens.

Du Nefflier ou Mêlier.

Le Nefflier & le Cormier ont beaucoup de rapport pour la qualité & la forme de l'Arbre & des fruits.

Les Neffliers ſont longs à venir, viennent de moyenne hauteur & reſſemblent au Prunier, quant à l'écorce & à la nature du bois : Ils jettent de grandes racines fort difficiles à arracher ; des feüilles longues, quaſi ſemblables à celles du Laurier, armées d'épines, mais peu aiguës ; ont le tronc aſſez gros & le bois fort dur ; leurs fruits reſſemblent à de petites Pommes couronnées, ont cinq nœuds ou oſſelets, quelquefois quatre, & rarement trois ; les Neffles ne ſont bonnes qu'en moliſſant, elles ne meuriſſent point ſur l'Arbre ; mais on les abat en Automne, & on les fait meurir & jaunir ſur la paille, comme les Cormes ; elles ſont plus aſtringentes.

Il y a trois ſortes de Neffliers : 1°. Le Nefflier ſauvage, qui donne de petites neffles ſéches, qui ſont proprement les Mêles. 2°. La bonne eſpece eſt le vrai Nefflier, il a les feüilles larges, devient plus grand & donne les groſſes Neffles qu'on appelle des *Saint-Lucas*, parce qu'on les cueille à la

ſaint

ſaint Luc; & la troiſiéme eſpece qui eſt meilleure, plus rare & plus curieuſe, a le fruit ſans noyau, mais il eſt le plus petit & le moins ſec de tous.

Le Nefflier eſt aſſez eſtimé, & il n'y a guére de Maiſon de Campagne qui n'en ait; il eſt fort ruſtique, vient très-bien dans les Jardins & dans les Champs, à l'humide & au froid, quoiqu'il aime l'air temperé & la terre graſſe & ſablonneuſe. Le plus ſûr eſt de le mettre dans une terre qui ne ſoit ni trop humide ni trop ſéche, dans quelque lieu peu expoſé au Soleil, parce qu'il a l'écorce ſi mince, que le moindre coup de Soleil l'altéreroit: c'eſt pourquoi il réuſſit juſque ſur des bords de ruiſſeaux.

On le plante en Novembre, ſoit de Plants enracinez ou de boutures: on l'éléve de noyaux en terre bien fumée; & pour en avoir plûtôt le fruit, on le greffe ſur quelque ſujet de ſon eſpece, ſur Poirier, Pommier ou Cognaſſier, & ce qui eſt le meilleur & le plus ordinaire ſur l'Epine-vinette, pour laquelle il a beaucoup d'amitié, & il tient toûjours de ſa ſéve, parce qu'on l'y greffe ordinairement: mais quand on l'ente ſur Pommier-franc ou ſur Cognaſſier, les Neffles en ſont plus groſſes & meilleures. On le greffe en fente au mois de Mars, ou en écuſſon à la ſaint Jean; la greffe en fente eſt meilleure, parce que cet arbre a l'écorce maigre: il faut lever les greffes plûtôt ſur le milieu du Nefflier que ſur les ſommitez de l'arbre. Il faut pourtant prendre les greffes à l'extrêmité des branches d'une ou deux ſéves; celles qui ont deux ſéves valent mieux, ſur-tout quand on y peut lever des greffes qui ayent des anneaux au commencement du bois de la derniere ſéve: ces anneaux ſont les marques de certaines fibres tranſverſales, qui arrêtent la vivacité de la ſéve, & font qu'au lieu de ſe porter abondamment au haut de l'arbre & former beaucoup de bois & de fleurs qui coulent, elle ſe diſtribuë ſagement & forme des productions complettes.

On cueille les Neffles en Novembre; on en a après trois années de greffe. Les trois premieres années il faut labourer le Nefflier trois fois par an, & enſuite une fois ou deux comme les autres arbres: quand il eſt attaqué de vers, on arroſe ſon tronc avec du vinaigre, ou bien on y répand des cendres.

Les Neffles ne craignent point la gelée, & elles ne tombent point de l'arbre ſi on ne les abat: on les mange ou crues, après qu'elles ont meuri ſur la paille, ou confites avec du vin & du ſucre.

De l'Azerolier.

C'eſt un Arbre ſauvage & épineux, qui eſt une eſpece de Nefflier; ou pour mieux dire, c'eſt une eſpece d'épine qu'on appelle *Epine-d'Eſpagne*. Elle a les feüilles plus larges que l'Epine commune; ſon fruit eſt ſujet à couler, & elle le jette, comme les Cognaſſiers, à l'extrémité des petites branches qui ſortent des groſſes aux mois de Mars & d'Avril de chaque année. Son fruit, qu'on nomme Azeroles, eſt bien moins gros que la Neffle ordinaire; il a comme elle, une eſpece de couronne, & renferme deux ou trois noyaux; au commencement il eſt verd, dur, âpre & deſagréable, & il eſt long-temps à meurir; mais en meuriſſant il devient mou, doux, aſſez ſemblable en couleur & en figure à celui de l'Epine-blanche, mais deux fois plus gros, & à peu près comme une Ceriſe; l'œil en eſt fort grand & fort ouvert, la queuë courte, menuë & enfoncée, la chair jaunâtre & un peu pâteuſe,

ayant deux noyaux assez gros, ce qui fait qu'il n'a pas beaucoup de chair ; le goût en est aigret & assez agréable : on le mange cru, & on en fait d'excellentes & agréables confitures au sucre, au miel & au vinaigre.

Il aime les Païs chauds & vient en tous lieux, mais principalement aux belles expositions, parce qu'il est sujet à couler : il y en a beaucoup en Languedoc. Sa greffe la plus naturelle est sur l'Epine-blanche : on peut aussi le greffer sur le sauvageon de Poirier, au défaut de l'Epine, ou sur le Nefflier & sur le Cognassier qui donne du fruit plûtôt, le donne plus gros & charge davantage : il n'y a même qu'à appliquer une greffe d'Epine-blanche sur un Cognassier, pour qu'il en vienne des Azeroles.

Il y a une autre espece d'Azerole plus grosse de moitié que la commune ; la feüille figure de même, mais elle est beaucoup plus large, plus grise & cendrée, & plus épaisse.

Il y a une troisiéme espece d'Azerolier de Canadas ; le fruit en est aussi gros que les autres, mais l'espece en est plus considérable, meilleure & charge davantage ; la feüille en est très-large, aussi semblable à celle de l'épine, mais peu découpée & dentelée : ces deux dernieres especes sont assez nouvelles & assez rares.

Il y a aussi l'Azerole blanche qui est très-rare, & qui a la même aigreur & le même agrément que les rouges.

De l'Alizier.

L'Alizier est un arbre d'assez belle venuë, dont la feüille ressemble au Mûrier blanc & le fruit à l'Azerole : il charge beaucoup, & il est rouge, aigret, de bonne odeur & de bon goût quand l'arbre est au Midy ou au Levant. Outre le fruit, comme cet arbre jette beaucoup de branches & que ses feüilles ne sont sujettes à aucune vermine, on en fait de très-belles allées : le bois d'Alizier est aussi fort recherché, parce qu'il est dur & noir ; il sert à faire des flutes, fifres, manches de coûteaux & autres ouvrages.

L'Alizier languit dans les terres legéres ou maigres ; il veut une belle exposition, & une terre grasse ranimée par de bon fumier de Mouton, & bien labourée. On les éleve de semence, & on les plante en allée à quinze pieds de distance les uns des autres ; il faut les labourer plusieurs fois l'an pendant leurs quatre premieres années.

De l'Olivier.

I. *Description.* L'Olivier est un arbre touffu & rond qui jette des feüilles longues qui se terminent en pointe & vont en diminuant ; elles sont vertes par dessus, blanchâtres par dessous, grosses, grasses & ameres ; il porte en Juin des fleurs blanches & grappuës en forme de raisins, d'où vient l'olive, fruit qui est d'abord verd, puis pâle, & noir quand il est mûr. L'Olivier dure long-temps, il ne souffre aucun insecte sur lui ni dans son voisinage, & son bois est beau, veineux & de bonne odeur, il brûle aussi-bien verd que sec.

II. *Profits.* L'Olivier charge beaucoup, & on mange les olives ou mûres & séches, ou d'ordinaire vertes & confites, en salade, &c. Elles sont de garde : on en fait aussi l'huile d'olive qui est d'un si grand usage, particulierement en

aliment ; & le bois d'olivier s'emploie à quantité d'ouvrages.

III. *Lieux.* L'Olivier aime les Païs chauds, ou auſſi temperez que le Languedoc & la Provence ; les olives y ſont groſſes comme un gland de Chêne, mais celles d'Eſpagne ſont groſſes comme des muſcades.

Il y a auſſi des Oliviers ſauvages qui ſont épineux, plus petits que les domeſtiques, & produiſent force Olives plus ſavoureuſes que les autres, quoiqu'elles ſoient moins groſſes.

Les Oliviers demandent un terroir gras, & cependant leger & chaud, expoſé au plein Midy ou au Levant, comme une Colline ou une Montagne, & jamais un vallon. Ils ne demandent pourtant point tant de nourriture ni de ſoins que la vigne.

IV. *Multiplications.* Cet arbre ſe multiplie par boutures ou par rejettons qu'il jette en abondance, & qu'on choiſit bien ronds, d'une écorce unie, vive & luiſante, ſans branches, de la groſſeur de deux bons poûces, & de pied & demi de long : on léve la premiere écorce & on ne laiſſe que la verte qui eſt plus délicate : on met ces Plants en terre au mois de Novembre dans les Païs bien chauds, & aux mois de Fevrier & de Mars dans les Climats plus doux : on les poſe de bout comme ils étoient ſur l'arbre, dans des trous de quatre pieds en tous ſens, ouverts deux mois auparvant, pour que la terre meuriſſe ; on y mêle du fumier & de la cendre ; on met quatre doigts de bonne terre au-deſſus de chaque plantat, & on la foule ou on la bat, afin qu'il ne ſoit point éventé & qu'il pouſſe & pullule bien : il n'y a qu'à les arroſer & les ſarcler. On fait de cette maniere des Pepinieres d'oliviers, dans des endroits bien airez, dont la terre ſoit preſque noire, ſubſtancielle & labourée de trois bons pieds de profondeur. Ce ſeroit perdre ſon temps que de vouloir élever des Oliviers de noyaux.

V. *Culture.* Il ne faut les tranſplanter qu'au bout de cinq ans : pendant ce temps, les labourer d'abord tous les mois, & enſuite au Printemps & en Automne pour le moins ; les amander tous les ans en Automne de fumier de Chévre ; & les arroſer d'eau de pluie pendant les chaleurs. On ne les taille point les deux premieres années : la troiſiéme on ne laiſſe que deux branches à chaque pied : on en coupe la plus foible la quatriéme année, & à cinq ans on les tranſplante à demeure, en Novembre ou en Mars, ſelon que le lieu eſt chaud & leger, ou gras & humide.

On les tranſplante en motte dans des trous eſpacez en terres labourables de cinquante pieds, ou du moins de vingt-cinq à trente ſi le terroir eſt leger ; il faut auſſi que la terre des foſſes où on les met, ait été foüie & meurie à l'air pendant deux mois, ou qu'on ait brûlé de la paille dans le trou, pour en animer les ſels ; qu'il n'y ait point d'eau ; y mêler du fumier, & qu'il ne ſorte de terre qu'un petit bout du tronc. On les garnira d'épines, afin que les beſtiaux qui paſſeront ou laboureront dans l'Olivet (c'eſt ainſi qu'on appelle un lieu planté d'oliviers) n'y faſſent point de tort.

Labourez les à la houë deux fois l'année, à la mi-Juin & à la mi-Septembre ; faites des rigoles qui conduiſent l'eau & le limon aux pieds de vos oliviers, ſur-tout quand ils ſont ſur des Côteaux : mettez en Automne le poids de ſix livres de fiente de Chévres à chaque pied, & quelquefois de la lie d'olives, pour les engraiſſer & faire mourir les vers qui s'y engendrent : laiſſez-

les déchauſſez depuis le mois d'Octobre juſqu'au mois de Fevrier, afin qu'ils profitent des pluies & des fraîcheurs de la ſaiſon : coupez toutes les branches qui y cauſent de la confuſion, les bois morts, & les jettons que l'olivier jette en abondance, tant au tronc qu'au pied, à moins que ce ne ſoit un vieux tronc qu'il faudroit renouveller ; car en ce cas il y faudroit laiſſer un ou deux des plus beaux rejettons.

Ne taillez pas vos oliviers qu'ils n'ayent huit ans ; ne les taillez que de huit ans en huit ans, par un beau temps en décours, & à la fin de l'Hyver un peu avant que l'arbre commence à bourgeonner ; coupez juſqu'au vif tout ce qu'il y a de vermoulu, pourri, ſec ou gâté ; & pour que la plaie n'aïe point de mauvaiſe ſuite & ſe recouvre plus vîte, frotez-la avec du marc d'huile.

Ne plantez aucun chêne dans le voiſinage de l'olivier, parce qu'il faudroit que l'un ou l'autre périſſe.

Si vos oliviers pouſſent avec vigueur, ſans cependant raporter de fruits, déchauſſez-les, & coupez-en quelque groſſe racine, cela les fera fructifier ; ou bien mettez-y de la lie d'huile d'olives non ſalée, mêlée avec de la vieille urine d'Homme ou de Pourceau, huit pintes pour chaque pied de gros olivier. D'autres y mêlent de la chaux, pour raviver les ſels de la terre : le plus ſûr eſt de greffer l'olivier.

On greffe cet arbre au mois de May & ordinairement en écuſſon ; il n'y faut rien couper qu'après un an de greffe, & couper net & tout à rez de la tige.

En Eſpagne, ils n'élevent point leurs oliviers ſur tige, comme nous ; ils les tiennent bas, & leur font faire des cepées comme des gros buiſſons ; le Plant en rapporte plus de fruit, il eſt moins expoſé aux vents & il eſt plus aiſé à cueillir : c'eſt pourquoi il faut toûjours en le taillant le tenir bas & garni de ſouche ; car le naturel de cet arbre eſt de jetter beaucoup en fruits ou en bois. On plante plûtôt des olives de la groſſe eſpece que de la petite, puiſque les gros fruits ont plus de chair & d'huile.

VI. *Cueillette.* On cueille les olives à la main, en Novembre ou Décembre ; & on les cueille noires & bien mures, quand c'eſt pour faire de l'huile ; mais quand c'eſt pour manger, on les cueille vertes, & alors elles ont un goût âpre, amer & inſupportable. Pour leur ôter ce mauvais goût, on les prépare de pluſieurs manieres.

1°. Voici celles des Picholines. Après qu'on les a cueillies, on les étend ſur des draps & on les laiſſe eſſorer à l'air pendant quelque jours ; enſuite on en remplit des barils ; on y mêle un boiſſeau de cendre de ſarment ou de chêne, & un demi boiſſeau de chaux tamiſée ; & de l'eau par-deſſus, juſqu'à ce que les olives baignent dedans : on mêle bien le tout, prenant garde de ne point meurtrir les olives : celà fait on les laiſſe dans cette leſcive pendant douze heures ; enſuite on prend une olive, on la fend pour voir ſi la chair quitte le noyau ; ſi cela eſt, il eſt temps de confire ce fruit.

Il y en a qui mettent de la chaux vive dans cette leſcive : elle prend une couleur rouge, & elle communique aux olives une ſaveur âcre & piquante. Pour les adoucir parfaitement, au ſortir de la leſcive, on les met tremper dans de l'eau douce, que l'on change tous les jours, juſqu'à ce que les olives ayent perdu leur âcreté & ſoient même devenuës fades ; ce qui arrive

ordinairement en huit ou neuf jours. Quand elles ſont en cet état, on les met avec de la ſaumure dans d'autres barils où elles acquerrent leur degré de perfection, dans l'eſpace d'environ un mois : Cette ſaumure ſe fait, en faiſant fondre dans de l'eau autant de ſel qu'il en faut pour qu'elle puiſſe ſoûtenir un œuf : on y ajoûte du thim, du ſerpolet, de l'Anis ou quelque branche de fenoüil ; & il faut changer la ſaumûre de trois mois en trois mois, ſinon les olives perdent leur goût.

2°. Les gens du Païs gardent long-temps leurs olives, pour les confire enſuite, & les manger quand bon leur ſemble : ils les conſervent dans de la Piquette ou dans de l'eau ſalée ; mais la Piquette vaut mieux, parce que les olives prennent un mauvais goût dans l'eau ſalée & s'y pourriſſent très-ſouvent.

Quand ils veulent les confire & les manger, ils prennent des olives vertes & nouvellement cueillies, ou bien de celles qu'ils ont conſervées dans de la Piquette ou dans de l'Eau ſalée ; ils les écachent & les mettent tremper pendant pluſieurs jours dans de l'eau douce qu'ils changent très-ſouvent : quand elles ſont bien adoucies, ils les mettent dans des pots de grais par couches ; ſçavoir, une d'olives ſaupoudrée de ſel, & l'autre de graine & tiges de fenoüil coupées menu : on remplit les vuides de ces couches avec de l'eau. Au bout de ſept ou huit jours les olives ſont en état d'être mangées.

Dans le Levant on ne mange que des olives noires & bien mûres : après qu'elles ont un peu ſeché au Soleil, on en remplit des jattes par couches d'olives & de ſel, bien preſſées & ſans eau.

Les Picholines ſe conſervent plus long-temps que les olives préparées de toute autre maniere. Nous parlerons ailleurs de l'huile d'olive.

Du Palmier.

Le Palmier eſt un arbre fort haut qui a le tronc droit, écaillé, & ne produit des branches qu'à ſa cime ; elles ſe tournent en rond, parce que leurs extrêmitez panchent vers la terre ; ſes feüilles ſont longues, doubles & étroites comme une épée ; il jette force fleurs attachées à une queuë très-mince, arrangées en grappe, & ſemblables à celles du ſaffran, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites & blanches ; de-là viennent les Dattes, fruits Cylindriques, charnus, jaunes, un peu plus gros que le poûce, aſſez agréables au goût & qui ont un noyau fort dur, long, gris & enveloppé d'une peau mince & blanche. Les Dattes ſont un aliment aſſez ſain ; & outre cela on en fait du pain & du vin : La Provence nous en fournit d'aſſez bonnes, qui ne ſe conſervent pourtant pas, parce que les vers s'y engendrent bien vîte.

Le Palmier n'aime que les Païs chauds ; il croît même ſans culture dans les terres legeres, ſablonneuſes & nitreuſes : c'eſt pourquoi il vient bien ſur les bords de la Mer. On le plante de Plants enracinez en Avril ou May ; ou bien on le ſéme de noyaux frais, en Octobre, dans l'endroit où on veut qu'il demeure ; il eſt bon d'y mêler de la cendre avec la terre, & l'arroſer ſouvent de lie de vin, ou pour le mieux de Saumure.

ARTICLE III.

Des Arbres champêtres portans fruits à coque ou gousse.

Du Noyer.

Le Noyer eſt un arbre fort beau & de grand rapport, qui a la racine veinée, longue & groſſe; le tronc long, maſſif, & couvert d'une peau cendrée, épaiſſe & pleine de fentes; les branches fort étenduës; les feüilles longuettes, d'une odeur forte, ſortans pluſieurs d'une même queuë comme au frêne : cet arbre fleurit en Mars & Avril, & il fleurit non pas comme les autres, mais par Chatons qui ſont des fleurs herbeuſes qui ont une couverture verte, en chacune deſquelles il y a une noix.

I. *Utilitez.* Il n'y a point de Païs où il y ait tant de Noyers qu'en France, & le profit en eſt très-conſiderable. 1°. On mange les noix confites, en cerneau, & en coque vertes ou ſéches. 2°. On en fait de l'huile qui ſert à peindre, à brûler, à frire; les Païſans même en font de la ſoupe, de même qu'au Mirebalais on fait une eſpece de chandelle avec le marc des noix preſſurées. 3°. On ſe ſert du bois de noyer, même de ſes racines, pour faire des poteaux, planches, meubles, ouvrages d'Ebeniſtes, monter des armes, &c. 4°. La racine de Noyer, tirée en Hyver, l'écorce ôtée lorſque l'arbre eſt en ſéve, les feüilles & la coque, lorſqu'on en tire le cerneau, ſervent aux Teinturiers à teindre en noir ou en fauve : ſi vous faites boüillir des coques vertes de noix dans de l'eau, il n'y aura qu'à en jetter à terre, pour en faire ſortir quantité de vers bons pour la pêche; il n'y aura auſſi qu'à frotter de cette eau toute ſorte de bois blanc, ſur pied ou non, pour qu'il devienne couleur de Noyer.

II. *Eſpeces.* Il y a trois ſortes de Noyers qui ſe diſtinguent au fruit : l'un a la noix plus agréable, beaucoup plus groſſe, & la coquille bien plus mince que les autres, mais il charge moins; l'autre eſt long, médiocement gros, a le bois épais, mais c'eſt l'eſpece qui charge le plus; & la troiſiéme eſt petite, a pluſieurs angles, & n'eſt guere bonne qu'à faire de l'huile.

Il y a une eſpece de Noyer de Canada, dont l'amande n'eſt pas ſéparée comme les autres, elle reſſemble au fruit de l'amandier.

III. *Lieux.* On plante ordinairement le Noyer dans les terres à bled, & il ſe plaît fort dans les terres graſſes : il ne refuſe cependant aucun terroir; mais il aime mieux les lieux froids, ſoit humides ou montagneux; & il vient mieux & rapporte davantage en plein champ, dans les chemins & voiries, que dans les Jardins, parce qu'il aime à être battu des vents & des gens, pour donner moins de bois & plus de fruit, à cauſe qu'il eſt fort ſéveux. Son ombre eſt mal-ſaine, il attire ſouvent le Tonerre; & les autres plantes, ſoit arbres, grains & herbes, réuſſiſſent difficilement dans ſon voiſinage, parce que le grand ombrage qu'il forme les étouffe, ſes longues racines les affament, & l'onctuoſité & l'odeur de ſon bois les empoiſonne. C'eſt pourquoi on le plante fort au large dans les plus mauvais endroits des terres à grains, ſur les chemins, ſur les liſieres, ſur des revers de côteaux, &c.

Plantez-en des allées ſur les avenuës de vôtre Maiſon, ils y feront bien,

& cela vous fera honneur, plaiſir & profit ; mais il n'en faut point mettre dans les Jardins, parce qu'outre qu'ils ne s'y plaiſent pas ils ruineroient les autres fruitiers.

IV. *Culture.* On éleve les Noyers en Pepinieres ; & pour cela quand les noix ſont mûres & qu'elles tombent dépoüillées de leur premiere enveloppe, auſſi-tôt il faut en choiſir des plus belles, non angleuſes & qui ayent l'écorce blanchâtre, aiſée à rompre, & le noïau blanc & doux ; en mêler quelques unes de la groſſe eſpece, parmi les longues qui rapportent davantage ; les ranger auſſi tôt dans un mannequin ou un tonneau ſur du ſable de Cave, par lits ; ſçavoir, un lit de ſable, de l'épaiſſeur de deux doigts, & un lit de noix, puis un autre lit de ſable, & un de noix, & ainſi de ſuite juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit plein : Vous le mettrez à la Cave, ou en quelque autre endroit où il ne gêle point, & vous l'y laiſſerez juſqu'au mois de Mars ; le germe avancera conſiderablement ; vôtre Plant naiſſant ſera à couvert des rigueurs de l'Hyver, & il ne craindra ni les Taupes, ni les Mulots, ni les Corneilles, qui ont coûtume de les manger l'Hyver. Au mois de Mars, après toutes les gelées & les pluies, vous tirerez doucement du mannequin ce que vous voudrez planter de noix ; & ſans toucher au germe que les approches du Printemps auront fait ſortir, vous les mettrez auſſi tôt par un beau jour, en bonne terre bien labourée de trois façons, à huit ou dix poûces l'un de l'autre dans des rigoles eſpacées de deux pieds.

Il faut les ſarcler avec ſoin quand ils lévent, en labourer legérement la terre avec la petite pioche, avant qu'elle s'endurciſſe ; leur donner par an quatre labours que l'on fera plus profonds à meſure qu'ils croîtront ; & en quatre ou cinq ans, ou tout au plus à ſix ans ils ſeront aſſez forts pour être levez & mis en place.

Les plus gros ne ſont pas les meilleurs pour planter : un Noyer de trois ou quatre poûces de groſſeur, & haut de ſix pieds, profitera plus en un an, qu'un beaucoup plus gros en deux. En les tranſplantant on leur coupe le pivot, on leur taille les racines en pied de biche, & on n'y laiſſe que les plus belles ; mais on ne les étête point comme les autres Arbres, parce qu'il faut qu'ils faſſent une belle tige : puis on les plante au cordeau à cinq toiſes l'un de l'autre, dans des trous larges de ſix pieds, & profonds de trois, au fond deſquels on jette deux pieds de bonne terre neuve, & on met l'Arbre par-deſſus, afin qu'il n'ait qu'un pied de terre, parce qu'elle s'affaiſſe toûjours aſſez : enſuite on garnit chaque Arbre d'un pieu & d'épines, pour le défendre contre les vents & les beſtiaux ; & on y donne trois labours par an, juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez fort pour s'en paſſer, ce qui va ordinairement à cinq ou ſix années : il deviendroit creux s'il avoit beaucoup d'herbe au pied.

Il y a des gens qui lévent & tranſplantent leurs noyers dès leur ſeconde ou troiſiéme année ; & après quatre ou cinq autres années ils les tranſplantent une ſeconde fois, pour les mettre dans l'endroit où ils doivent reſter pour toûjours : quoique ces tranſplantations réïterées ſoient contraires à la pratique des Jardiniers, qui ne levent leurs Noyers qu'à l'âge de ſix à ſept ans pour les planter à demeure, cependant l'uſage de ces tranſplantations paroît aſſez conforme au genie du Noyer, qui aime l'agitation ; & de plus,

par là on lui ôte de bonne heure le pivot, qui groſſit ſi fort dans les autres, qu'il dérobe toute la nourriture des foibles racines ; enſorte qu'en quatre ou cinq ans elles viennent à rien ; on a vû des Noyers de ſept à huit ans qui n'avoient que le ſeul pivot.

Le Noyer a cela de particulier, qu'il ne craint point d'être venté, battu ou briſé, cela ne lui fait point de tort ; il n'y a qu'à couper tout le bois mort ou rompu, & le couper en talus pour que l'eau y ait moins de priſe, & que la branche repouſſe mieux. Souvent même on inciſe avec un fer le tronc & les fortes branches du Noyer, pour le ranimer.

V. *Fruits.* On mange les Noix en trois façons differentes : 1°. Vertes, avant que le bois ſoit formé, on les confit au ſucre. 2°. Vers la Magdelaine on en fait des Cerneaux, juſqu'à ce que la chair de la Noix ait acquis ſa conſiſtance & ſa dureté naturelle. 3°. On les mange mûres, après qu'elles ont ont été abattuës.

Il eſt temps de les cueillir, quand elles commencent à tomber d'elles-mêmes, dépoüillées de leur premiere peau, ce qui arrive ordinairement vers la ſainte Croix à la mi Septembre : on les abat par un beau jour à coups de perches, comme les pommes que l'on cueille auſſi dans ce temps ; mais on gaule les Noix plus rudement que les pommes, parce qu'on ne craint pas d'endommager le Noyer.

On met les Noix en monceaux dans quelque lieu ſec & bien aëré, juſqu'à ce qu'on leur ôte leur premiere robe : enſuite on les répand dans le grenier, pour qu'elles ſéchent mieux ; car elles ſe moiſiſſent & ſe gâtent en peu de temps, quand on les met tout d'un coup par tas ou toutes humides dans le lieu de garde. Plus elles ſont vieilles, plus elles ſont déſagréables, dures & mal-ſaines ; & quoiqu'elles ſe convertiſſent naturellement en huile, l'huile de vieilles Noix n'eſt pas ſi bonne ni ſi belle.

Pour conſerver les Noix dans leur fraîcheur, on les cueille dans le milieu de leur maturité, & on les enferme ſous le ſable dans un lieu frais. Si on ne s'eſt pas donné ce ſoin & qu'elles ſoient devenuës trop ſéches, il faut les faire tremper tout entieres avec la coquille dans un peu d'eau, & les y laiſſer quelques jours, elles deviendront preſque ſemblables à des Noix vertes.

Du Pin.

Le Pin a le tronc fort gros, haut & fort droit ; il a le bois jaunâtre & peſant, l'écorce très-rude & rougeâtre : il ne jette des branches qu'à ſon ſommet, en jette beaucoup ; & au lieu de feüilles il a des petits brins toûjours verds : il fleurit au Printemps.

Il aime les terres ſablonneuſes, legéres & pierreuſes, même celles de rebut & les lieux élevez, comme les Côtes de la Mer & les Montagnes, où d'autres Arbres ne croîtroient pas : on en voit des Forêts entieres dans les Païs du Nord, auſſi bien que dans les Païs chauds.

Toutes ſortes de Plantes viennent bien ſous le Pin, à la difference du Noyer : & outre le bois & la reſine que le Pin fournit, il donne encore les Pignons, fruits oblongs, à demi ronds, blancs, tendres, doux & nourriſſans, enfermez ſous une pellicule rougeâtre, dans une coque oſſeuſe qu'on trouve

trouve dans les Pommes écailleuſes du Pin. Il faut les en tirer à coups de marteaux quand on veut les avoir cruds pour les ſemer, & on les garde en coque dans des pots neufs remplis de terre : on les en ſépare auſſi en mettant les pommes au four ; quand elles ſont échauffées, elles s'ouvrent d'elles-mêmes & laiſſent voir leurs coques : il y a pourtant cette difference, que la pomme du Pin maritime eſt ronde & s'ouvre aſſez aiſément ; au lieu que celle de Montagne eſt plus longue, plus nette & moins ouverte. On met auſſi les pignons en dragée, & on en tire une huile qui eſt pectorale.

On plante les Pins en Octobre & en Novembre dans les Païs chauds, & ailleurs en Fevrier & Mars ; on met en bonne terre bien labourée cinq ou ſix pignons enſemble, qu'on a choiſi bien mûrs, gros, nerveux, ſains, tendres & blancs ; il faut les faire tremper trois jours dans l'eau avant de les planter, & ne les pas mettre plus de cinq doigts en terre. Pour le mieux, on doit les avoir fait germer pendant l'Hyver dans le ſable, comme je l'ai dit des Noyers. Il faut les ſarcler ſouvent, ne les lever qu'à trois ans, & prendre garde à ne pas bleſſer leurs racines, ſur-tout la principale, parce qu'ils ont peine à reprendre où on les tranſplante. Si on les met dans une terre qu'on fume de fumier de Vache & qu'on cultive comme une terre à Bled, ils y viendront bien mieux & dureront long-temps, pourvû qu'on ait ſoin de les écorcer ſouvent, à cauſe des vers qui s'engendrent ſous l'écorce & qui minent l'Arbre.

Les Pommes de Pin tombent d'elles-mêmes en Novembre quand elles ſont mûres ; elles ſe pourriſſent bien vîte ſi on n'y prend garde. Les meilleurs Pignons nous viennent des Païs chauds, comme de Catalogne, de Provence & de Languedoc. On appelle le Pin l'Arbre du Scorbut, parce qu'on l'employe en Flandre & en Hollande contre ce mal qui y eſt fort commun : on coupe par petits morceaux des Pommes de Pin, & deux ou trois onces de l'écorce ; on les met infuſer dans une meſure de Bierre, & on les fait boüillir juſqu'à réduction de la moitié ou du tiers, & on en boit un verre de temps en temps ; cette décoction empêche les paraliſies, les retractions de membres, les douleurs vagues & les autres ſimptomes du Scorbut.

Du Carrouge.

Le Carrouge, autrement dit *Carrobe*, ou Silique, eſt un Arbre aſſez grand, plus large que haut, qui eſt fort commun dans les Païs chauds : ſon écorce eſt cendrée, ſa feüille comme celle du Freſne ; mais plus large, plus dure & plus ronde : il fleurit à la fin de l'Hyver, & porte ſon fruit en Eté ; ce ſont des gouſſes longues, larges & plattes, de couleur de Châtaigne. Quand les Carrouges ſont fraîchement cueillies, elles ont une odeur fâcheuſe ; mais étant ſechées ſur des claïes, elles ſont d'agréable odeur & bonnes à manger ; car elles ſont pleines d'un ſuc doux qui a le goût de miel : auſſi lâchent-elles un peu le ventre. Elles ſont meilleures pour engraiſſer les Enfans & les Cochons, que pour tout autre uſage.

Sans s'amuſer à en ſemer, il faut planter des rejettons de Carrouge aux mois de Fevrier & de Novembre, dans des foſſes profondes, en terrain ſec

& bien exposé au Soleil ; ou bien en greffer sur Prunier ou sur Amandier, & les arroser souvent.

ARTICLE IV.

Des Arbres à Glands.

On comprend parmi les Arbres qui portent du Gland, non seulement toutes les especes de Chênes, même le Liége & le Hêtre, mais aussi les Maroniers, les Châtaigners & les Noisettiers.

Pour élever de ces Plants, il faut, à la chûte des Glands, prendre de beaux Glands, ou des Châtaignes nouvelles, grosses, claires, unies, pleines, non ridées, ni piquées ; les faire germer l'Hyver dans du sable, par lits, comme je l'ai dit du Noyer ; au mois de Mars les répandre fort près l'un de l'autre, & confusément dans des rigoles de bonne terre bien labourée, espacées de deux en deux pieds, & recouvertes de terre de la hauteur de trois ou quatre doigts seulement.

Ensuite il faut les entretenir de petits labours fort legers, pendant trois ans, sans les éplucher ni les émonder : mais après ces trois ans, il faut les lever au mois de Novembre, pour les planter en Bois, si on les destine à cet usage ; ou si l'on veut les élever en grands Arbtes, pour en faire des Avenuës, des Routes, des Chênaies, des Châtaigneraies, il faut les mettre en Pepiniére comme les Sauvageons de Poiriers, & en ce cas les couper à un poûce de terre, puis les laisser reposer en liberté jusqu'au mois de Mars de la seconde année que l'on doit les éplucher d'un demi pied de haut seulement, & ne leur laisser qu'un jet : après cette façon on ne leur doit plus toucher ni leur couper aucune branche, jusqu'à ce qu'on les mette en place.

Des Chênes.

Le Chêne est le Roi des Arbres, à cause de sa grandeur, de son étenduë, de la fermeté & de la durée de son bois qui n'a point son pareil. Le Gland, les feüilles & les écorces, les Noix de Gale & le Gui qu'il fournit, sont aussi des menus profits qu'il ne faut point negliger.

Il y a trois principales especes de Chênes : le Chêne ordinaire ou vrai Chêne, *Quercus* : le Rouvre, *Robur* ; & l'Yeuse ou Chêne-verd, *Ilex*.

Le *Vrai Chêne* est le grand ; il a la feüille plus large ; & son gland, en Latin *Balanus*, est plus long & plus gros que celui des autres : Quelques-uns appellent cette sorte de Chêne, *Chêne-blanc* ; il vient plûtôt que les autres especes ; il est plus haut, plus droit & meilleur tant en Charpenterie que Menuiserie.

Le *Rouvre* qui est la seconde espece de Chênes, est moins haut que les autres : il a le tronc & le branchage tortu, creux & fort dur, l'écorce raboteuse, & la feüille un peu plus petite que le Vrai Chêne ; il a aussi le gland gros, mais long, mince & à longue queuë ; il est fort agréable au Bétail.

L'*Yeuse* a l'écorce unie & rousse ; le bois massif & dur, d'un rouge-noirâtre & d'assez belle hauteur ; les feüilles toûjours vertes, d'où vient son nom

de *Chêne verd* ; elles ſont ſemblables au Laurier, mais blanchâtres, rudes en-dehors & liſſées par deſſous, & ſi dentelées, qu'elles ſemblent des Epines : ſon gland eſt plus petit & plus long que celui du Chêne, & il a moins de vertu ; mais outre ſon gland, l'Yeuſe produit une petite graine rougeâtre (*Crocus*) dont on fait la belle écarlatte des Gobelins. Il y a une eſpece d'Yeuſe épineuſe, & une autre ſans épines.

Les differentes ſortes de Chênes ſe diſtinguent bien aiſément dans les Forêts : les unes ſont garnies de Chênes gros & noüeux, mais courts & fort étendus en racines & en branchages, tortus & étalez : ce ſont les Rouvres ; & ces ſortes de Forêts ſont peu garnies, parce que cet Arbre eſt bas de tige & s'étend beaucoup en branchages ; ſon bois eſt plus propre au chauffage ou au Charronage, qu'aux grandes œuvres. Les deux autres ſortes de Chênes garniſſent davantage une Forêt, parce qu'ils ont moins de branchage & plus de tige, & ils ſont propres à tout ; l'un qui eſt l'Yeuſe, a la tige groſſe & haute communément de trois, quatre à cinq toiſes, & quelques branches au deſſus qui montent droit, & ne s'étend pas au large comme le Rouvre, quoiqu'il ait le bois noüeux & dur comme lui ; ce qui fait que cet Arbre eſt bon en poûtres & autres pieces de Bâtimens, au ſciage & à la Fente : mais le Vrai Chêne a la tige moins groſſe que les autres, mais fort droite & fort haute, ordinairement de ſept à huit toiſes, ſans branches, ſi ce n'eſt quelques-unes qui font le bouquet au haut de l'Arbre ; les Forêts de ce plant ſont les plus garnies & les plus conſiderables pour le débit.

Chaque Chêne a ſa femelle que l'on ne diſtingue que par l'abondance du fruit.

Le Chêne en general eſt le plus fertile & le plus durable de tous les arbres, mais c'eſt auſſi le plus long à venir ; on dit communément qu'il eſt cent ans à croître, cent ans au même état & cent ans à dépérir : un Chêneau de trente ans n'a encore en groſſeur que ſix à ſept poûces de diametre : on tient que le pivot du Chêne perce toûjours en terre juſqu'à ce qu'il trouve le tuf, & qu'alors il jette entre deux terres autant de racines qu'il a de branches ; les Anciens croioient que ce pivot étoit toûjours égal à la tige : bien des gens croient encore qu'en tranſplantant les Chênes qu'on veut laiſſer croître en futaïe, il faut ſoigner à ne pas rompre leur pivot, qu'autrement ils ſe rabougriroient.

Le Chêne aime la terre graſſe & non aquatique : il ne croît dans les autres terres qu'à proportion de leur bonté.

Les Chêneaux élevez de Glands que l'on a fait germer dans le ſable pendant l'Hyver, ſont de plus belle venuë & ont ſix années d'avance au-deſſus des autres : il eſt bon de leur labourer le pied juſqu'à quinze ans, quand ils ſont en plants ſéparez ; c'eſt un petit ſoin qui profite pour toûjours.

Au reſte voyez ce que nous avons dit de la qualité de la culture & de la coupe des Chênes au Chapitre des Bois ; & pour le débit de ce plant, voyez le Commerce du Bois ci-après.

Du Liege.

Le Liege (en Latin *Suber*) eſt une eſpece de Chêne-verd, qui croît dans les lieux ſablonneux de Bearn, Foix, Languedoc, Provence, Italie & autres Païs chauds : il n'eſt pourtant pas ſi haut que la veritable Yeuſe, il a les feüil-

les plus courtes & elles vont en arrondiſſant : Sa ſeconde écorce eſt le Liege dont nous nous ſervons pour faire des Pantoufles, des Bouchons, des Ruches, des Filets, &c. il repouſſe de nouvelles écorces quand on l'a dérobé, loin d'en mourir comme font les autres arbres. Les uns diſent que ſon Gland eſt ſpongieux & ne vaut rien pour le bétail ; les autres aſſûrent que c'eſt de ce gland qu'on nourrit les Cochons, dont on fait les fins Jambons de Bayonne. Au reſte le Liege a le bois dur & on l'éleve comme le Chêne. On met l'écorce du Liege dans l'eau, & on la charge de pierres pour l'applatir, puis on la fait ſecher pour s'en ſervir.

Du Hêtre.

Le Hêtre (*Fagus*) que quelques-uns mettent encore au rang des Chênes, s'appelle autrement Fouteau ou Faû. C'eſt un grand arbre droit, qui a l'écorce unie & luiſante, la feüille petite, très-belle & un peu luiſante. On en fait des allées & des paliſſades, ſon Bois eſt d'aſſez bon débit, & le fruit qu'il porte eſt un petit gland triangulaire qui peut ſe manger, mais il ſert à engraiſſer les Cochons & les Pigeons ; les Merles, Grives, Tourterelles & autres oyſeaux, les Loirs, les Ecureüils, les Souris en ſont très-friands : de plus on en fait de l'huile à brûler, & même du pain dans la cherté : Ce Gland a le goût de la Noiſette, il tombe de lui-même de l'arbre en Automne, & il s'en trouve ordinairement trois dans chaque bourre qui s'ouvre quand le fruit eſt mûr.

Le Hêtre vient bien dans les terres ſéches & ſablonneuſes : on en trouve dans les Bois & dans les Collines, ou bien on en éleve de noyaux comme les Noyers & Chênes : Il fleurit en Avril & May.

Du Châtaignier.

Le Châtaignier approche fort du Noyer pour le feüillage, & du Chêne pour le volume & la qualité du Bois : il a, de plus que le Chêne, la bonté du fruit, il croît une fois plus vîte, vient dans des expoſitions & des terrains moins bons, & n'eſt pas ſi ſujet aux inſectes.

Il vient en toute ſorte de terroirs, même dans des ſables & ſur les Montagnes ; mais il ſe plaît au Nord : un fond un peu humide & un peu gras le fait pourtant mieux fructifier, mais il a plus de peine à reprendre & à s'élever dans les terres fortes que dans les ſeches.

On en fait des taillis, des futaies, des allées & des routes. Après les avoir élevé de Châtaignes enſablées, on les tranſplante à demeure quand ils ont ſix pieds de hauts, ſans les étêter, à moins que ce ne ſoit pour mettre en taillis : on les met en plein champ à quatre toiſes les uns des autres : & on ne les émonde plus, quand ils ont une fois un poûce de groſſeur. On peut leur faire pouſſer des rejettons & en élever de plants enracinez. Pour avoir de gros fruits, on greffe les Châtaigniers en fente au mois de Mars & plus communément en flute au mois de May, ou en écuſſon, ſur-tout à la pouſſe : Il y en a qui en greffent ſur le Hêtre & ſur le Saule, mais ils ne réuſſiſſent gueres.

Dans les Païs où les Châtaigneraies ſont communes, la récolte des Châtaignes eſt une eſpece de moiſſon. Elles ſont enfermées dans une même bourre qui eſt fort piquante ; & ce fruit ſe mange crud, boüilli,

& rôti ſous la cendre ou dans une Poëlle criblée ; on en fait de la farine & de la boüillie : Les Montagnards vivent tout l'Hyver de Châtaignes ; ils les font ſecher ſur des claies, & après les avoir pelées ils les font moudre pour en faire du pain. Il eſt conſtant qu'elles engraiſſent & ſont d'une aſſez bonne nourriture ; mais elles reſſerent & produiſent des vents. En Limoſin on engraiſſe les Pourceaux avec ce fruit : & les feüilles étant ramaſſées auſſi-tôt qu'elles tombent & avant qu'elles ſoient moüillées, ſervent de littiere aux Beſtiaux, & font un bon fumier ; on en garnit auſſi des lits de plume, qu'ils appellent dans le Païs lits de parement, parce que les feüilles de Châtaigniers crient & ſe relévent d'elles-mêmes comme le Crin.

On en fait la récolte en Automne ; la bourre s'ouvre & les châtaignes tombent quand elles ſont mûres ; & en ce cas elles ne ſont point de garde : il faut les manger dans quinzaine ; à moins que pour les conſerver long-temps fraîches, auſſi-tôt qu'elles ont été cueillies bien mûres, on n'ait ſoin de les porter au grenier en un monceau, & de les couvrir avec des noix ; les Châtaignes ſe garderont ainſi long-temps fraîches, parce que c'eſt le propre des noix d'attirer à elles toute l'humidité & le ſuc groſſier des choſes voiſines : les Châtaignes en valent mieux & ſont plus ſaines quand elles ont été un peu gardées.

Une autre maniere pour les avoir long-temps fraîches, eſt de les abattre doucement à coups de gaules, un peu avant leur maturité, les mettre dans un lieu frais & non pourriſſant, & les y couvrir de ſable pour qu'il n'y entre pas d'air ; autrement elles ſe gâteront bien vîte.

Les Châtaignes fraîches ſont bien plus agréables & plus ſaines que les ſéches ; mais ceux qui ne ſe ſoucient pas de les avoir ſeches, ou qui veulent les garder long-temps, les font ſecher à la fumée ſur des Claies, puis les battent pour leur ôter leur premiere enveloppe, enſuite les vannent comme on fait le bled, pour en ſéparer les peaux, & on les ſerre dans un endroit bien net & bien ſec.

Des Maronniers.

Il y a deux ſortes de Maronniers, le Maronnier ordinaire de France & le Maronnier d'Inde.

Le Maronnier de France eſt une eſpece de Châtaignier, & il en a le bois & les feüilles ; mais ſon fruit eſt bien plus gros, plus agréable & meilleur : il nous en vient quantité de Lyon, de Limoge & du Vivarez. C'eſt un mets délicieux, mais peu ſain, que des Marons rôtis bien dépoüillez de leur membrane interieure & aſſaiſonnez avec du jus d'orange & du ſucre : les Marons ſe mêlent avec pluſieurs ſortes d'alimens ; ils conviennent ſur-tout avec le poiſſon : & quand on les mange cuits à l'eau, il faut n'en point trop preſſer l'écorce avec les dents, de peur d'en tirer un ſuc mal-ſain & très-aſtringent qui eſt dans l'écorce interieure ; cette écorce eſt pourtant ſpécifique contre les fleurs-blanches, le crachement de ſang & le dévoiement.

Le Maronier d'Inde eſt plus beau que celui de France ; il vient aiſément dans toutes ſortes de terroir, a la tige & la tête belles, la feüille large, les fleurs piramidales odorantes & nombreuſes, il bourgeonne & fleurit de bonne heure & forme un bel ombrage ; mais il n'eſt bon que pour le couvert : Son bois n'eſt ſeulement pas bon à brûler ; les Cochons même ne veulent pas de

ſon fruit ; on l'appelle cependant Chataigne de Cheval, parce qu'on s'en ſert pour guerir les Chevaux de la pouſſe ; quelques-uns ſe ſont auſſi aviſez d'en faire de la poudre à poudrer. Tout le profit aſſûré qu'on peut tirer de ces arbres, c'eſt d'en avoir des Pepiniéres dans les lieux où on pourroit en vendre pour former des allées & du couvert.

Au reſte le naturel & la culture des Maroniers, ſoit d'Inde ou francs eſt la même que celle des Chataigniers.

Des Noiſettiers.

Le Noiſettier s'appelle autrement *Coudre* ou *Goudrier* : C'eſt un grand arbriſſeau qui vient par touffes ; il jette pluſieurs petits troncs, qui ſont ſans nœuds, ont l'écorce legére & marquetée de taches blanches ; & ſe terminent en branches qui ont des verges longuettes, dont la feüille eſt aſſez ſemblable à celle de l'aune, mais plus large & plus madrée, mince & découpée tout autour ; ſa racine eſt profonde en terre & elle y tient fort, quoiqu'elle ne ſoit pas bien groſſe ; il ne porte point de fleurs, mais ſeulement quelques flocs qui reſſemblent au Poivre-long, & de chaque queuë il ſort de petites pellicules où la Noiſette eſt enfermée.

On fait de ce plant, des Boſquets, des Hayes & des Palliſſades ; on le cultive auſſi pour ſon fruit qu'on mange & dont on fait de l'huile : ſon bois ſert encore à pluſieurs uſages legers.

Il y a trois eſpeces de Noiſetiers. 1°. Le Noiſetier ſauvage, tel qu'il croît ſans culture dans les bois & les hayes ; ſes Noiſettes ſont ordinairement rondes, blanchâtres & mollaſſes. 2°. Le Noiſetier domeſtique donne les noiſettes franches, qui ſont rouges, fermes, longuettes & bien meilleures que celles de bois. 3°. L'Avelanier produit les avelines, qui ſont les noiſettes des Païs chauds ; elles ſont bien plus groſſes, plus fermes & meilleures que les autres.

Le Noiſetier vient en toutes ſortes de terres, d'air & d'expoſition : il aime cependant mieux les lieux maigres, ſablonneux & humides ou que l'on puiſſe facilement arroſer, il en porte plus de fruit, dure davantage & fournit plus de rejettons qui ſervent à multiplier le plant : on met ordinairement les Coudriers dans quelque coin de Jardin au frais, ou bien on en fait quelque Paliſſade de mûr au Couchant ; ou enfin on le met près de quelque riviere & dans les Bois, mais il faut prendre garde qu'il n'y ſoit étouffé & affamé par les grands arbres, ce qui eſt cauſe que d'ordinaire il n'y donne pas beaucoup de fruits. Celui qui donne les Avelines, veut être labouré, cultivé & avoir plus d'air que les autres ; & on tient qu'il vient mieux de ſemence que de toute autre maniére.

On multiplie les Noiſetiers, non ſeulement par ceux qu'on trouve dans les Bois, mais on en éleve de noyau, de bouture, de marcote & de plants enracinez.

Quand on en plante de boutures, il les faut choiſir belles, hautes de trois à quatre pieds, groſſes comme le doigt, d'une écorce bien unie, garnies de nœuds bien près les uns des autres, & qu'il y ait plus de bois de deux ſéves que de la derniere pouſſe : puis on les coupe en talus à la hauteur d'un demi pied d'un côté ſeulement ; & après les avoir élaguées, on tord le bout qui doit prendre racine, & on les met un peu en pante dans les rigoles dont on preſſe

la terre avec le pied, pour qu'elles s'enracinent mieux ; ou bien au-lieu de les tordre on les fend en croix par le bout, comme je l'ai dit ci-deſſus des boutures de Mûrier.

On plante les Noiſetiers en Automne ou à la fin de l'Hyver ; il faut qu'ils ayent le plus de racines qu'on pourra, & quelques branches au haut de la tige, ils reprendront mieux & fructifieront davantage. On les laboure tous les Printemps ; & comme ils viennent par touffes & drageonnent beaucoup, il faut ne laiſſer ſur chaque ſouche que quatre ou cinq belles tiges, qui garniront aſſez ; & même pour qu'elles viennent bien droites & fructifient davantage, il ne faut laiſſer aucune branche qu'à deux pieds de la tête de chaque petit tronc ; ſi on les laiſſoit pouſſer, ils ne jetteroient que du bois & des feüilles, & le fruit couleroit preſque toûjours, comme on le voit dans les Forêts.

Les Noiſettes ſont un fruit d'Automne, qui ſe conſerve aſſez bien, pourvû qu'on le tienne dans un lieu où il n'y ait aucune humidité. Nos Anciens les conſervoient une année entiere fraîches & blanches, en les mettant en terre dans quelque potterie : Ils diſoient que dans les années où il y a beaucoup de Noiſettes, il y a auſſi beaucoup de mariages ; & qu'aucune bête venimeuſe, principalement le Serpent, n'approche du Coudrier, & ne peut être frappé d'une branche de ce bois ſans mourir.

CHAPITRE II.

Des Arbres Champêtres ſteriles.

IL ne s'agit pas ici des Plants aquatiques. J'en parlerai au Chapitre ſuivant ; il n'eſt queſtion que des terreſtres, & je les partage en trois claſſes ; Bois communs, Bois oléagineux & Blois-blancs.

I. Bois Communs.

Je mets au rang des Bois communs Champêtres & ſteriles, les différentes eſpeces d'Ormes, l'Erable, le Charme, le Frêne, le Plâne, l'If, le Sicomore & l'Acacia.

De l'Orme & de l'Ypreau.

L'Orme eſt un fort bel arbre de Futaïe, qui a le tronc haut & droit, l'écorce raboteuſe, les racines groſſes & longues, la feüille crénelée, longuette, rude & crépuë, & le bois jaune, dur & bon ſur-tout pour le Charonnage, on les émonde ſouvent ; on peut même les étêter tous les ſept ans, pour en faire du bois de chauffage : les feüilles d'Orme ſe donnent ſouvent en nourriture aux Beſtiaux, on peut même mettre les plus tendre au pot comme des herbes : l'Orme fleurit en Avril & eſt aſſez long à venir. En Italie où on n'a que des Vignes hautes, on y plante des Ormes pour les ſoutenir.

On trouve par tout beaucoup d'Ormes dans les Bois ; & on en éleve de

graine ou de rejettons, ordinairement en Pepinieres : Il eſt très propre pour faire des Boſquets, des Allées & de grandes Avenuës ou Plants que l'on appelle Ormaies ; & nos Anciens avoient ordinairement une Ormaie derriere leur Maiſon, pour leur ſervir d'abri, de vûë, de promenade & leur fournir le Bois de Chauffage & de Charronage dont ils avoient beſoin, ce qui n'eſt pas à négliger pour nôtre Economie Champêtre.

Il y a trois eſpeces d'Ormes : 1°. L'Orme *Montagnard*, ou ſuivant les anciens Auteurs l'Orme *Italique*, qui a la feüille petite, la tige noire, les branches écartées & peu garnies & le bois ruſtique : 2°. L'Orme *Champêtre* ou de *Gaule*, qui a la tige blanchâtre & plus belle, la feüille plus large, le branchage plus garni, qui vient plus haut, & porte plus de fruit que le precedent : 3°. *L'Ypreau* ainſi nommé parce qu'il nous vient d'*Ypres* en Flandre ; il a la feüille fort large, verte & belle, la tige haute & droite & preſque toute blanche, l'écorce claire & unie ; il croît beaucoup plus vîte & jette plus de boutures que l'Orme ordinaire, & il meurt auſſi plûtôt ; il eſt fort recherché, pour faire des allées, des berceaux, des cabinets, parce qu'il fait un beau couvert & prend aiſément la forme que l'on veut, comme on le voit dans les beaux Portiques de verdure de Marly. On confond aſſez communément ces trois ſortes d'Ormes en deux, qu'on appelle l'un Orme *mâle*, c'eſt celui de la premiere eſpece ; & l'autre qui eſt l'Ypreau, Orme *femelle*.

L'Orme aime les terres graſſes, & il vient dans toutes ſortes de terroirs pourvû qu'il y ait de l'humidité : c'eſt pourquoi on voit plus d'Ormes dans les Vallées & dans les belles Pleines qu'ailleurs. Pour en élever on préfere les Ormes des deux dernieres eſpeces, à l'Orme de Montagne, parce qu'elles viennent plus vîte & jettent davantage.

Pour en former une Pepiniere, ſoit pour les debiter comme on fait aux environs de Paris, ou pour garnir les Bois, Avenuës & Jardins, & pour faire du Bois de chauffage & de charronnage ; il faut amaſſer au mois de Septembre, de la graine qui ſe forme dans les petits boutons des feüilles de chaque Orme ; il eſt bon que cette graine ſoit déja un peu rouge & bien menuë, ſans cependant qu'elle ait rien perdu de ſa forme : d'autres ne cueillent cette graine qu'au mois de Mars ; quand l'Orme commence à jaunir, que ſes bourgeons ne ſont encore qu'en grappes, d'où les feüilles naiſſent enſuite, & où la graine eſt auſſi enfermée ; on la fait bien ſecher à l'ombre pendant pluſieurs jours : & en quelque temps qu'on l'ait amaſſée, on la ſéme à plein-champ au mois de Mars ſur des planches de terre graſſe & humide bien labourées : on la recouvre de menu terreau & de feüilles de bois pourries : on l'arroſe pendant les hâles & les chaleurs ; & pendant trois ans, on l'entretient de petits labours, ſans aucunes herbes, ayant ſoin d'éclaircir le plant quand il ſort de terre, s'il eſt trop dru. Il ſera bon à lever après trois ans, pour le planter en Bois ou en Pepiniere, afin d'en élever de grands arbres propres à faire des Avenuës. On peut auſſi prendre des rejettons d'Orme, & les mettre en Pepinieres comme les boutures de Cognaſſier.

On plante les ormes & ormeaux, au mois de Novembre, ou pour le mieux au mois de Fevrier, après l'écoulement des eaux, parce que la ſéve de l'orme dure ordinairement juſqu'aux fortes gelées, & les racines ſont ſujettes à ſe chanſir quand on le tranſplante en Novembre.

On

On les met à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre, dans des trous peu profonds, mais fort larges, parce que les racines de l'Orme s'étendent beaucoup entre deux terres & piquent peu. Aux ormeaux, on taille les racines courtes & on coupe le bout de l'arbre avant de le mettre en terre : au surplus on ne les étête point si on veut ; ou bien on ne leur laisse que cinq ou six branches taillées à la hauteur d'un pied, pour que leur tête se forme plûtôt. Il n'y faudra toucher qu'au bout de deux ans, pour leur labourer le pied & les élaguer de deux ans en deux ans, jusqu'à ce qu'ils ayent acquis leur hauteur naturelle, & une belle tige de sept à huit pieds & plus s'il se peut : alors on peut étêter les Ormes de six ans en six ans, ils en repoussent plus de bois, font une plus belle tête, & l'abatis sert à faire du bois de chauffage.

De l'Erable, du Charme & de la Charmille.

L'Erable, en Latin *Acer*, est un arbre de futaie fort dur, peu droit, qui jette de grandes branches & peu de verdure, qui a la tige fort blanche mais rude & crénelée, les feüilles pâles en forme de Treffles, & le bois souvent tacheté & marqueté en guise d'yeux. On appelle Erable *commun* ou Erable de *plaine*, celui qui a le bois blanc & veiné, & qui est de petite essence ; par exemple, ceux qui croissent sous de grands arbres ; & selon quelques-uns c'est l'Erable femelle : & l'Erable de *Montagne*, ou l'Erable mâle est celui qui vient en grand arbre, qui a le bois fort dur & fleurit jaune.

Le Charme (*Carpinus*) que l'on prétend être une espece d'Erable, est aussi un arbre de haute-futaie, qui a le bois dur, l'écorce blanche & raboteuse comme l'Erable ; mais il a une grosse tige assez tortuë, qui pousse dès sa racine, de fortes branches qui s'étendent en rond, & sont toutes garnies de feüilles assez larges, ridées dentelées & pointuës ; il fleurit en May, & alors du pied de ses feüilles pendent certaines queuës qui se terminent en un bouquet d'autres petites feüilles triangulaires & pâles, d'où sortent plusieurs étamines ; & elles enferment des petites têtes comme des pois chiches, qui est la graine qui devient quelquefois un fruit osseux. On voit aussi des Charmes dans tous les Bois sous les grands arbres.

L'Erable & le Charme servent à faire des Bois, des Palissades & des Allées ; & le bois de ces arbres est assez bon à quelques usages. Le Charme sur-tout s'emploie en Palissades plus qu'aucun autre plant : alors il change de nom, & on l'appelle *Charmille*, qui n'est autre chose que des petits Charmes d'environ deux pieds de haut, & gros comme des brins de paille.

L'Erable & le Charme approchent de la nature de l'Orme, & se plaisent comme lui dans les terres grasses, humides & bien labourées. Ils viennent pourtant plus aisément que l'Orme dans les terres sablonneuses ou pierreuses. L'un & l'autre se multiplient de semence & de jettons ou de plants enracinez qu'on trouve dans tous les Bois ; mais ils sont plus sûrs, viennent plus vîte & plus beaux, quand on les éleve de graine. On les séme au mois de Mars en rigoles ou en planches, à claire-voie, de peur que le plant ne s'étiole, s'il vient trop épais ; c'est-à-dire qu'il ne devienne trop mince & trop maigre à force de monter. On les leve au bout de deux ans, pour les transplanter sans les étêter. On les emploie en Palissade depuis un pied & demi de haut jusqu'à cinq & six pieds ; la Charmille est quelquefois de douze pieds.

L'Erable prend fort bien quand il eſt tranſplanté, & il vient également à l'ombre & en grand air.

Le Charme reprend un peu dificilement ; mais quand il a une fois repris, il fait beaucoup de branches & d'ombre ; on l'éhoupe de temps en temps comme l'Orme, pour lui donner une nouvelle vigueur & profiter du bois : Il eſt beaucoup plus ſujet aux Hannetons & aux Chenilles que l'Erable, qui vient vîte & reprend facilement.

Du Frêne.

Le Frêne, *Fraxinus*, eſt un arbre de futaie qui a la tige haute & droite ; les feüilles à peu près comme le Laurier, mais pâles, un peu larges, pointuës & dentelées ; attachées à une ſeule queuë deux à deux, par nœuds tout de ſuite, en ſorte qu'une branche ſemble n'être qu'une feüille ; il produit en gouſſes un noyau petit & amer, ſemblable au noyau d'amande. Il donne la manne purgative : & quoique les Cantharides s'engendrent ſur cet arbre, qu'il ſoit extrêmement ſujet aux Chenilles, Hannetons & autres vermines, & que ſon ombre ſoit mal-ſaine ; cependant le ſuc de cet arbre eſt un Antidote contre tous les Poiſons, particulierement contre les morſures de Serpent ; & on dit que cet inſecte ne peut réſiſter au moindre coup de bâton de Frêne, & qu'il paſſera plûtôt à travers le feu, que ſous l'ombre de cet arbre : Ce qui eſt de plus ſûr, c'eſt que le bois de Frêne eſt aſſez bon à bien des choſes.

Il y en a de deux ſortes ; l'un fort haut qui a le bois blanc, moû, tendre & madré, garni de groſſes veines ſans aucun nœud ; & l'autre eſt raboteux, plus petit, plus dur & plus roux.

Quoiqu'on en voie ſur les Montagnes, dans les ſables & dans les pierrailles, Cependant il aime les lieux bas & humides. On prend de ce plant dans les Bois, ou bien on en éleve de graine ou de boutures : il vient vîte, ne demande pas grands ſoins, forme naturellement une belle & haute tige, mais il ne dure pas long-temps.

Du Plâne.

Le Plâne, *Platanus*, eſt un arbre qui vient fort haut, jette beaucoup de bois, a les feüilles larges à queuë rouge & aſſez ſemblables a celles de Vigne ; il a le bois blanchâtre, mais dur. Il aime les lieux humides & les climats chauds : il vient aiſément de rejettons ; les Anciens en étoient ſi curieux à cauſe du beau couvert qu'il donne, qu'ils l'arroſoient de vin. Il produit une petite fleur, blanche tirant ſur le jaune, & des grains ronds, rudes & mouſſus, dont on fait de l'huile.

De l'If.

L'If eſt un grand arbre toûjours verd, qui a les feüilles comme le Sapin, les racines courtes, menuës & preſque à fleur de terre, & le bois fort plein de veines, rougeâtre & quelquefois noir, mais preſque incorruptible. L'ombre de cet arbre eſt mal-ſaine, comme ſon fruit, qui ſont des grains doux, vineux, rouges comme celui du Houx ; & l'odeur de ſes feüilles fait mourir les Rats.

Il croît dans les Montagnes & dans les lieux ſecs & pierreux comme le Sapin. On en ſeme la graine à l'ombre dans une terre legére ; on n'en cultive

guere que pour l'ornement des Jardins ; il y prend toutes sortes de formes par la tonte, mais il est long-temps à lever ; on en éleve aussi de boutures.

Du Sicomore.

Le Sicomore est un arbre plus beau que bon ; il a l'écorce belle, les feüilles du Mûrier, le bois fort tendre & qui jette du lait comme le Figuier quand on le rompt : il croît en peu de temps, vient fort vîte & fait un beau couvert ; mais il est fort sujet aux insectes, ne dure guere & son bois n'est bon à rien. Il est assez puissant en racines comme l'Orme ; il aime les terres legéres, & donne beaucoup de graine qui germe facilement : Autrefois on s'en servoit beaucoup en allées & avenuës.

De l'Acacia.

C'est aussi un arbre de Futaie, qui porte au Printemps de grands bouquets de fleurs blanches, d'une odeur fort douce ; il a la feüille pâle, menuë & oblongue ; fait un fort bel ombrage, & il a été mis en vogue en France dans le dernier siecle, parce que c'est l'arbre qui croît plus vîte, pousse plus de bois & fleurit le premier : mais on l'a quitté, même dans les Jardins, pour les Maroniers d'Inde, parce que sa feüille n'est pas d'un beau verd, & ses branches ne se tournent pas comme on veut. Il aime la terre legere, mais un peu onctueuse.

II. Bois Oléagineux.

Ce sont les Pins, dont j'ai parlé ci-dessus ; les Sapins & Pesses, le Cyprès, le Terebinthe, la Meleze, le Lentisque, le Sumac, le Sandarac, le Genièvre & selon quelques-uns le Frêne & le Bouleau ; je n'ai à parler que de ceux de ces Plants, qui croissent communément dans nos Champs.

Du Sapin & de la Pesse.

Ce sont deux grands arbres réfineux, qui croissent en pointe, fort haut & fort droit, sur-tout dans les Montagnes ; ils ont le bois fort sec & leger, & ils se ressemblent si fort que les Charpentiers prennent souvent l'un pour l'autre. Ils sont tous deux de même grandeur & jettent des feüilles longues, dures, épaisses, piquantes, rangées en peigne, & les rameaux croissent des deux côtez en croix, comme les feüilles ; mais celles de la Pesse sont plus noires, un peu plus larges, plus tendres, lisses & moins piquantes : L'écorce du Sapin est blanchâtre & se romp quand on la plie ; & celle de la Pesse tire sur le noir, est gluante & pliable comme une courroie, la plûpart des branches de la Pesse pendent contre terre, ce qui n'est pas du Sapin ; le bois de la Pesse est plus beau, meilleur, les veines en sont plus droites & avec moins de nœuds qu'au Sapin. Ils donnent tous deux de la Résine & du Bois de bon débit ; la Résine de la Pesse est seche sur l'arbre, & celle du Sapin liquide. Son fruit meurit en Septembre, il est long d'une paume & fort serré par des écailles entre-lassées, où la graine qui est blanche est enfermée.

Le Sapin, *Abies*, & la Pesse, *Picea*, qu'on appelle autrement Garipot, Pignet ou Picéa & communément Apicia, aiment les Montagnes & les lieux

ombragez ; on les éleve de graine, & on en voit des Forêts entieres dans les Païs les plus froids.

Pour en élever, il faut en ſemer de la graine au mois d'Octobre, & la répandre ſans aucune façon dans des lieux ombragez & couverts de feüilles, comme dans des Bois un peu clairs, & les y laiſſer juſqu'à ce qu'ils ayent trois ou quatre pieds de haut ; on les léve alors, parce qu'étans jeunes, ils reprennent plus aiſément.

On peut auſſi les élever en Pepiniére ; mais pour cet effet, il faut les arracher fort petits, & s'ils viennent de loin, prendre grand ſoin de les faire apporter dans des ſacs, leurs racines bien enveloppées de mouſſe ou de terre, afin qu'elles ne ſoient point éventées ; & les replanter auſſi-tôt dans un bon fond, à l'ombre, à trois ou quatre pieds l'un de l'autre, pour qu'on puiſſe les lever en motte quand ils ſeront propres à être mis en place.

Du Cyprès.

Le Cyprès qui eſt un des grands Arbres que nous ayons, vient cependant d'une graine ſi petite, qu'elle échappe preſque à la vûë. Il eſt toûjours verd, a le bois dur, jaunâtre, de bonne odeur, & preſque incorruptible ; il produit du fruit trois fois l'année, en Janvier, May & Septembre ; ce ſont des noix ordinairement de figure conique, où la graine eſt enfermée.

Cet Arbre ne vient que dans les Païs chauds & ſur les Montagnes : le fumier & l'eau lui ſont contraires ; on en ſeme la graine bien ſechée par un beau temps, avant la ſaiſon des pluies : on l'éleve ſous des cloches, comme les Melons ; on le laboure legérement, mais on le ſarcle & on le garantit avec ſoin des fourmis qui en ſont ſi friandes, qu'on ne voit point de Cyprès où il n'y ait quelque fourmilliere. Il faut ſur tout prendre garde d'offenſer les racines du Cyprès dans ſes premieres années : on le tranſplante après cinq ans au Printemps, on le met dans des foſſes bien profondes ; & il ne demande plus aucuns ſoins, quand il a une fois pris ſon eſſor.

III. Bois Blancs.

On met dans ce nombre les Tilleuls & le Bouleau, les Peupliers & autres Plants aquatiques du Chapitre ſuivant ; & le Sapin, le Plâne, l'Acacia, le Maronier d'Inde, & même le Frêne dont il a été parlé ci-deſſus.

Des Tilleuls.

Le Tilleul, (*Tilia*, Tillot ou Tilleau, & anciennement Til ou Teil, c'eſt la même choſe) eſt un grand Arbre qui a le bois & l'écorce blanche, bien de l'odeur, la tige belle, la feüille bien verte & dentelée legerement tout à l'entour, la tête ample & bien garnie ; il n'eſt ſujet à aucune vermine, fait beaucoup d'ombrage, & prend telle figure que l'on veut : on en fait des Allées, des Avenuës, des Cabinets : mais il ſe verſe & ſe creuſe aiſément, & ne dure pas long-temps. On fait des cordes à puits de ſon écorce, & on ſe ſervoit autrefois de ſa ſeconde peau au lieu de papier : on en voit encore des Livres écrits il y a plus de mille ans : ſon bois eſt bon à quelques Ouvrages.

Le Tilleau mâle eſt different du Tilleau femelle, & il n'eſt pas ſi commun ; ſon bois eſt dur, jaunâtre & maſſif, épais & a pluſieurs nœuds ; ſon écorce eſt dure & ſi épaiſſe, qu'elle ne ſe peut pas plier ; ſa feüille eſt plus grande que celle de la femelle, & il y a de petits grains qui y ſont attachez ; mais il ne porte ni fruit, ni fleur. La femelle au contraire a le bois & l'écorce blancs, unis, ſouples, maniables & odorans ; elle jette en May une fleur blanche, odoriferante, fermée en bouton, & il y ſuccede certains petits grains verds ; ſon fruit eſt long & gros comme une féve, diviſé par cinq angles, comme cinq nerfs élevez, qui accompagnent le grain juſqu'à la cime, toûjours en diminuant ; ſes feüilles ſont comme celles du Lierre, ſi ce n'eſt qu'en croiſſant elles deviennent plus pointuës.

Il y a deux ſortes de Tilleuls : le commun, & le Tilleul de Hollande qui eſt bien plus recherché que l'autre, parce qu'il a la feüille beaucoup plus large, & s'étend davantage.

Le Tilleul vient fort bien dans les lieux montueux & exaucez, pourvû qu'il y ait un peu d'humidité ; car il aime les terres graſſes. On en éleve de graine, de Marcottes ou de plants enracinez qu'on trouve dans les Bois.

Ceux de graine valent toûjours mieux, parce qu'ils ont été mieux nourris : on les ſéme en Septembre ou en Mars, dans une bonne terre bien meuble & bien expoſée, par raïons ou à plein-champ, comme je l'ai dit des Ormes ; à deux ou trois ans on les leve & on les met au large en pepiniére, d'où on les tire au beſoin : on en fait ainſi un grand débit aux environs de Paris.

A l'égard des Plants enracinez, les plus petits ſont les meilleurs ; & avant de les placer à demeure, il eſt bon de les mettre quelque temps en Pepiniere, pour qu'ils prennent du chevelu ; car la plûpart des Tilleuls qu'on arrache dans les Bois, n'ont preſque point de racines, ne venant que de ſouche à cauſe de la coupe des taillis ; ceux qui les arrachent, endommagent leurs racines, ou ils éclatent la ſouche, ce qui fait que les Plants deſſouchez periſſent ou languiſſent pendant deux ou trois ans. Les meilleurs ſeront donc ceux qui ſe trouveront de brin, ſans ſouche ni marcote, encore ne valent-ils jamais ceux élevez en Pepiniére.

Du Bouleau.

Le Bouleau (*Betula*) eſt un Arbre dont le tronc devient fort gros, & dont toutes les branches croiſſent par ſions & menus brins, & ſont fort menuës vers la pointe : il a l'écorce blanche comme le Peuplier, auquel il reſſemble ; il a auſſi le bois leger, & il renouvelle ſes feüilles en Avril ; elles ſont ſemblables à celles du Tremble, mais plus vertes & crenelées à l'entour ; il ne porte point de fruits, quoiqu'il jette de petits floquets comme le Noiſettier : il en ſort une reſine qui brûle comme une torche : ſi on le perce, il donne une eau claire qui eſt aſſez agréable & ſaine. Il fournit la premiere verdure du Printemps, & n'eſt point ſujet à la vermine, mais il verſe aiſément.

Il vient également bien dans les terres humides & ſeches, dans les Païs froids & aux plus mauvaiſes expoſitions, quoiqu'il s'accommode mieux de l'humidité : c'eſt pourquoi on le met ordinairement dans les fonds & ſur les

côteaux, par où les eaux ſauvages s'écoulent. On n'en plante guéres que dans les Bois ; proche des grandes Villes, on voit des quartiers de Bois plantez entierement en Bouleaux, parce qu'on en fait des Balais, Cerceaux, & pluſieurs petits Ouvrages de débit. Il n'y a qu'à en ficher en terre humide, au mois de Mars, des Plançons ou Boutures priſes du haut des branches : il reprendra & croîtra bien vîte, comme le Peuplier.

CHAPITRE III.

Des Plants Aquatiques.

ILS ſont une partie conſidérable de l'Economie Champêtre ; car ils ſe multiplient aiſément, viennent ſans ſoins & très-vîte, fourniſſent beaucoup, & ne font aucun tort aux productions voiſines : on les plante de ſimples Boutures, dans des endroits qui ſont ou noïez ou enſablez, dont ils ne font qu'ombrager la Prairie, l'engraiſſer de leurs feüilles, & ſoûtenir les rives du lit des eaux paſſantes ; avec cela ils ſont ſi féconds, qu'en peu d'années on en abat tout le bois en les étêtant ou les recepant tout-à-fait, ce qui fait un revenu fixe & certain, & de beaux couverts. C'eſt pourquoi il faut, autant que l'on peut, faire des Champs entiers de ces ſortes de Plants ; les Aunaies, les Sauſſaies & les Ozeraies ne coûtent ni dépenſe ni ſoins, & rapportent beaucoup. J'expliquerai au Commerce du Bois, à quoi ſert celui des Plants aquatiques : il ne s'agit ici que de leurs eſpeces & de leur culture.

Dans ce genre de Plants aquatiques, les Peupliers ſont les Arbres de futaie ou de haute tige ; les Saules ſont les baſſes tiges ; les Aunes ſont comme les Cepées de haute taille ; & les Oziers ſont comme les Arbriſſeaux de l'eſpece.

On les multiplie tous par Plants enracinez ; ou ce qui eſt plus aiſé & plus ordinaire, par les Boutures ou Plançons qu'on coupe, ſecs, par un beau temps, & qu'on ne fait que ficher en terre baſſe & humide, au mois de Fevrier plûtôt qu'en Automne, pour que les gelées auſquelles ces jeunes Plants ſont fort ſenſibles, ne les endommagent pas ; & il eſt bon de les faire émonder la premiere année, pour qu'ils ſe fortifient en racines & ſoient enſuite de plus belle venuë, & plus aſſurez contre les vents.

On peut faire de ces ſortes de Plants dans les lieux hauts : mais il faut y ſuppléer aux eaux par les arroſemens, ce qui coûte beaucoup ; & les Plants n'y ſont jamais ſi prompts à venir, ſi beaux ni ſi féconds à beaucoup près.

De l'Aulne.

L'Aulne ou Verne (*Alnus*) vient naturellement droit, & médiocrement haut ; il jette pluſieurs branches caſſantes & des feüilles rondes, ſemblables à celles du Coudrier, mais plus épaiſſes & plus nerveuſes ; ſon écorce eſt rouge-brune, & ſon bois tendre, frêle & rougeâtre, ſur-tout quand il eſt fraîchement coupé : ſes feüilles commencent à boutonner en Avril, & il

porte un fruit verd qui meurit en Automne, & qui a la figure d'une mûre; en ſorte que ſes petites écailles ſont jointes l'une à l'autre, & il y a au-dedans une graine fort petite, rouge-noire.

C'eſt celui des Plants aquatiques qui aime le plus l'eau ; & il ne le faut planter que le long des Rivieres ou Ruiſſeaux, ou dans des Marécages, parce qu'il ne profite pas bien à moins qu'il n'ait la plûpart de ſes racines dans l'eau.

On l'y plante ou de Botures & Tronçons pris ſur de gros Aunes, ou de Plants enracinez, qu'on arrache ou qu'on éclate adroitement des vieilles ſouches : on en met la moitie des racines au fond de l'eau, avec deux ou trois doigts de terre par-deſſus : quand on fait des Aunayes, on les met à un pied & demi de diſtance, dans des rigoles profondes d'un pied, & éloignées l'une de l'autre de trois : on les recouvre de terre en dos d'âne ; puis on environne l'Aunaye de bons foſſez, qui, dans ces endroits marécageux, s'empliſſent bien-tôt d'eau, enſorte que ni les Beſtiaux ni les malveillans ne peuvent nuire au Plant.

L'Aune reprend aiſément & jette beaucoup de bois en peu de temps : mais en le plantant, il faut le couper deux doigts au-deſſus de terre, afin qu'il jette davantage du pied ; car il vient par ſouches & jette de Cepée comme le Noiſettier, ſi ce n'eſt que les tiges ou perches de l'Aune ſont bien plus puiſſantes & plus droites. On les laiſſe croître juſqu'à neuf ou dix ans : alors comme elles ſont ordinairement groſſes comme la jambe, on les coupe pour les employer ou les débiter.

L'année d'après que l'Aunaye a été coupée, elle pouſſe ſur ſouche quantité de rejettons dont il faut ôter une partie, & émonder ceux qui reſteront, afin qu'ils ſoient mieux nourris, & qu'ils viennent plus vîte, plus forts, plus hauts & plus droits. Les Aunes ſe multiplient tant par leurs Cepées, qu'on eſt quelquefois obligé d'en arracher, parce qu'en peu de temps ils s'emparent de tout un Pré.

Une Maiſon de Campagne bien fournie, ne doit pas être ſans Aunaye, quand on peut y en avoir une ; parce qu'outre l'argent qu'on tire du bois & des écorces de l'Aune, on y trouve ſous ſa main dequoi faire la plûpart des outils & menuës choſes qui ſont d'un détail journalier & neceſſaires à l'Agriculture ; & on ne met en Aunaye que des Marécages qui ne peuvent pas ſervir à autre choſe. Bien des gens en ramaſſent les feüilles pour engraiſſer leurs terres : quand elles ſont fraîches, elles éteignent les inflammations, de même qu'elles délaſſent ſi on s'en met ſous la plante des pieds ; & ſi on en répand l'Eté dans la chambre quand elles ſont encore chargées de roſée, elles font mourir les puces ; l'écorce & le fruit de l'Aune ſervent auſſi, au lieu de Noix de gale, pour faire de l'encre. Au ſurplus, voyez au Commerce du Bois.

Du Saule ou Saux.

Le Saule eſt un petit Arbre qui s'éleve plus haut en branches qu'en tronc ; il a le bois blanc & leger, l'écorce vilaine, & les feüilles étroites & longuettes, vertes deſſus & blanchâtres deſſous : il croît vîte ; mais il eſt fort ſujet à ſe creuſer & à ſe renverſer, & il ne dure guére ; c'eſt pourquoi il faut le renouveller ſouvent. Il y en a qui ont la feüille blanche, d'autres

qui l'ont d'un rouge-tanné, ce ſont les Saules francs; ils ſont meilleurs & moins communs.

Le Saule croît vîte & jette beaucoup de bois, qu'on coupe tous les trois ou quatre ans, pour en faire du bois à brûler, des perches, échalats, &c. C'eſt pourquoi on multiplie ce Plant plus que l'on peut, & on fait des Sauſſaies qui ſont d'un bon rapport.

Quoique le Saule ſoit un Arbre aquatique, il ne veut pas avoir, comme l'Aune, ſes racines dans l'eau; il en aime ſeulement le voiſinage, & ſe plaît dans un lieu un peu plus élevé, ſur quelque Foſſé, Chauſſée, Prairie ou autre terre humide, mais non baignée d'eau. On met les Aunes ſur le bord de l'eau, les Saules un peu plus loin en terre, & les Oſiers au-deſſus des Saules; d'autant plûtôt que les Saules & les Oſiers qui ont le feüillage fort mince & aſſez rare, ne font point de tort à l'herbe ni aux autres productions du Champ, quand on les y a mis au large.

Pour faire une belle Sauſſaie, coupez ſur un beau Saule bien placé, des Plançons droits d'une écorce unie & bien colorée, gros comme le poignet, & longs de huit à neuf pieds, pour qu'ils repouſſent mieux. On doit les couper par un beau jour & en plein Soleil, parce que s'ils étoient moüillez, ils ne reprendroient pas: ne les laiſſez point éventer, & auſſi-tôt qu'ils ſeront coupez, taillez les en talus par le gros bout, & plantez-les en échiquier dans des trous profonds de deux pieds, que vous ferez avec une pince de fer ou avec un pieu long de trois pieds aiguiſé par le bout, que vous enfoncerez à coups de maillet. Dans les bons fonds, on plante les Saules plus drus, on les y eſpace à trois ou quatre pieds l'un de l'autre, & à ſix & huit pieds dans les terres maigres: & pour qu'ils reprennent mieux & ne s'éventent point, on garnit chaque trou de bonne terre bien menuë, qu'on preſſe avec le pied tout-au-tour du Plantat. Si le fond où on veut planter des Saules, étoit trop pierreux ou trop rude pour y pouvoir faire des trous avec la pince ou le pieu, il n'y auroit qu'à y faire des rigoles d'un pied & demi de largeur & de deux de profondeur, mettre les Plantats au fond, à égale diſtance l'un de l'autre, ſans les tailler par le bout, & les bien garnir de terre; puis clôre le Plant de bons foſſez, pour qu'aucun Bétail n'aille l'ébranler ou le brouter.

Il faut émonder les Saules, ſur-tout dans les deux premieres années, parce que chaque nœud du Plançon qu'on a pris ſur l'Arbre, produiroit autant de branches, qui gâteroient la tige & affameroient la tête; il faut abattre avec la main toutes ces branches naiſſantes ſur le tronc, juſqu'à la hauteur où on juge que la tête doit ſe former; il faut auſſi ne laiſſer à la tête qu'un certain nombre de belles branches, pour qu'elles fourniſſent du bois qui ſoit propre à faire plus que du fagotage. Il faut avoir le même ſoin l'année d'après la coupe des Saules, parce qu'ils jettent beaucoup: c'eſt au mois de Mars qu'on ébranche le ſuperflu des Saules, & il faut le faire doucement à coups de ſerpe, ſans offenſer les branches voiſines.

Quand les Saules ſont bien gouvernez & dans un bon fond, on les étête tous les deux ans; mais il vaut mieux les couper moins ſouvent, pour que le branchage en ſoit plus gros & meilleur qu'à brûler. On étête les Saules au

au mois de Fevrier ou de Mars ; il faut les couper le plus près du tronc qu'on peut, & toûjours par un beau temps.

On donne communément pour tondre les Saules, un sol de la botte d'échalas, & dix-huit à vingt sols du cent de bourrées : des plus grands brins on en fait des Plantats qu'on fiche en terre, & qui venans sans racine, augmentent & renouvellent toûjours les Saussaies.

Le charbon de Saule est celui dont les Peintres & les Graveurs se servent pour faire les esquisses de leurs desseins : on le fait dans un canon de pistolet qu'on met au feu, pour faire brûler le bois de Saule & le convertir en charbon qui sert pour crayonner. Les Orfévres s'en servent aussi pour polir & travailler l'argent & l'or.

De l'Ozier.

L'Ozier est un Saule nain qui a les branches longues, menuës & ployantes ; & il y en a de trois sortes : l'Ozier *Franc*, qui est rond, rouge, plus petit & plus pliable que les autres ; l'Ozier *Blanc*, qu'on appelle *Filandre* en quelques endroits, est effectivement d'un blanc jaunâtre ; & le *Verd*, autrement dit Ozier *de Riviere*, est le moindre & le plus cassant de tous. On les cultive tous trois de la même maniere ; mais l'Ozier Franc est le plus délicat, craint plus les gelées, les guilées & l'eau trop froide ; & les deux autres sont plus aquatiques, plus grossiers, & s'élevent davantage.

Les Oziers ont leurs usages particuliers : les Vignerons s'en servent pour attacher la Vigne, les Jardiniers pour palisser les Arbres & faire des Berceaux, les Tonneliers pour lier leurs cercles à tonneaux ; les Vanniers employent les plus fins pour faire des paniers, des corbeilles, &c.

L'Ozier vient dans toutes sortes de terres fraîches, même dans les gros sables ; mais principalement dans les terres fortes & humides. On le plante souvent en bordure sur des Vignes ou Vergers ; & pour en tirer plus de profit, on fait des Ozeraies, sur-tout dans les Païs de Vignoble & proche des grandes Villes où il y a du débit.

Il faut mettre ces Plants, quoiqu'aquatiques, dans un endroit bien frappé du Soleil, & moins bas encore que le Saule : car s'ils étoient à l'ombre, ou s'ils avoient le pied continuellement humide, ils ne feroient que languir.

Pour en élever, on laboure bien la terre, on en casse avec soin toutes les mottes, & on la met en raions si l'on veut, pour y pouvoir tenir de l'eau tant & si peu qu'on voudra : on choisit sur de beaux Oziers, des Boutures bien vives d'un pied & demi de long ; on les aiguise par le gros bout, & après qu'elles ont trempé pendant quatre jours dans l'eau fraîche, mais pas trop cruë, on les pique, un pied en terre, entre deux raies, si le Champ est labouré à raies ; on met chaque Plant à un pied & demi l'un de l'autre, sur des des lignes droites éloignées entr'elles de deux à trois pieds.

Il faut garantir les Oziers plus qu'aucun autre Plant, du dégât des Bestiaux, parce qu'ils s'élevent en menus sions fort tendres, dont le Bétail est très-friand.

On les laboure ordinairement deux fois par an ; vers la mi-May, quand les herbes commencent à y abonder ; & sur la fin de Novembre, environ quinzaine après qu'on en a fait la dépoüille. Dans les bonnes terres on ne

les laboure qu'au mois de May, pour détruire les mauvaiſes herbes : il y a même des fonds ſi heureux, qu'il ne les faut labourer que tous les trois ans, parce que les Oziers y viendroient trop forts & trop gros, ce qui n'eſt pas ce qu'on cherche dans ces Plants, parce qu'alors ils ne ſont bons qu'à faire des Vanneries groſſieres, ou du feu ; ceux qui ſont délicats & forts, produiſent davantage & ſe vendent plus cher.

Les Ozeraies, comme tous les autres Plants, ſe dégarniſſent à la longue, & il faut les repeupler par le provignement des Oziers voiſins des places dégarnies. On choiſiit les ſouches les plus belles, & on en prend les brins les plus gros, les plus vifs & les plus unis ; on les épluche, on les ébranche ; & ſans les ſéparer de leur mere ſouche, on les plie bien doucement en dos de chat, & on les couche chacun dans une foſſe longue & profonde d'un pied & demi, en les tenant ſous le pied pendant qu'on les comble de terre bien meuble, qu'on foule enſuite pour mieux y lier le provin, & on en coupe le bout à environ un demi-pied au-deſſus de terre.

On tond les Oziers tous les ans. Plus ils ſont mûrs, mieux ils valent ; il faut toûjours attendre que la feüille en ſoit tombée, ce qui arrive d'ordinaire vers la Touſſaint : ceux qu'on coupe avant leur maturité, encore chargez de feüilles, ne ſont point de garde, ils noirciſſent & ſe rident dès avant le Printemps.

En coupant les Oziers, on en fait des bottes qu'on met fraichement à la cave ou au ſellier ; ou bien on les entaſſe à l'air, juſqu'à les veüille d'élire.

Élire, ou comme on dit, *délire* les Oziers, c'eſt les trier ; on met à part ceux qui ſont gros, parce que pour l'être trop, ils ne ſont point propres à être fendus ; on ne peut qu'en faire du Plant, ou les vendre aux Vanniers : on ébranche & on épluche les autres, & on les ſépare en trois rangs, ſuivent leurs grandeur & groſſeur : au premier rang ſont les ſions les plus longs & les plus gros, ils ſervent entr'autres à lier des cercles ; ceux de trois à quatre pieds de long, compoſent le ſecond rang, ils ſervent à lier des gros treillages & à d'autres ouvrages, on les eſtime ſelon qu'ils ſont minces : on fait le troiſiéme rang des petits brins qui n'ont pas plus de deux pieds & demi de long ; & on met au rebut ceux qui n'ont pas un pied & demi.

Vos Oziers étant triez & épluchez, on les lie par poignées pour ne les point mêler, & on les fend à loiſir. Pour cela on prend le ſion d'Ozier par le petit bout ; on le caſſe entre les doigts, ou bien avec un coûteau. On l'ouvre en deux ou trois, juſqu'à ce que la moëlle de l'Ozier paroiſſe, & que le corps du brin ſoit aſſez fort, pour qu'on puiſſe y introduire le *Fendoir* : c'eſt une eſpece de Navette de Tiſſerand ; ou plûtôt un morceau de bois fait en forme de coin rond à trois faces creuſées, qui ſe terminent en pointe, comme la lame d'une épée à trois quarres : on s'en ſert pour fendre l'Ozier juſqu'au bout, en le conduiſant de la main droite dans le brin qu'on tient de la main gauche, & qui ſe plie & ſe recoquille à meſure qu'on avance.

Tous ces petits ouvrages ſe font l'Hyver, aux veillées, ou quand vos

gens n'ont rien de mieux à faire : on fend les plus gros brins en deux ou trois, & on les met en Môle.

On peut laiſſer les Oziers expoſez à la neige & à la pluie pendant tout l'Hyver, juſqu'à ce que les hâles du Printemps viennent ; car l'Ozier n'aime pas moins l'humidité quand il eſt cueilli, que quand il eſt ſur pied. Quand on en a trié & fendu les ſions, on laiſſe à la même expoſition les moyens & les petits ; mais on porte les gros au grenier pour les conſerver.

Du Peuplier & du Tremble.

Le Peuplier vient fort haut ; il a la tige droite, unie, belle & blanchâtre ; le bois blanc, leger & tendre ; ſes feüilles (que l'on dit qui tournent à tous les ſolſtices) larges, gluantes, & d'un verd liſſé.

Nous en comptons de deux ſortes, le Peuplier *Blanc* qui eſt le Peuplier *ordinaire* ; & le Peuplier *Noir* qui eſt le *Tremble*.

Le Peuplier *Blanc* a le tronc gros, l'écorce liſſe & blanche, les feüilles comme la Vigne, mais toutes blanches en-deſſous & mouſſuës ; & il ne porte point de fruit, quoiqu'il jette en Mars & Avril des boutons qu'on cueille pour en faire l'onguent *Populeum*.

Le *Tremble* vient plus haut & plus droit ; il a l'écorce de couleur cendrée & épaiſſe, les feüilles comme le Lierre, vertes, petites & non dentelées, quoiqu'un peu pointuës ; elles ſont attachées à une longue queuë mince & fort tendre, ce qui fait qu'elles *tremblent* toûjours, même ſans vent, d'où vient à cet Arbre le nom de *Tremble* : ſon fruit vient en grappe & par perles, qui s'évanoüiſſent & ſe perdent dans l'air quand elles ſont mûres ; il donne auſſi de la reſine, & les yeux de ce Peuplier qui paroiſſent quand ſes feüilles commencent à germer, ſont odoriferans & viſqueux.

Il y a une troiſiéme eſpece de Peuplier qu'on appelle Peuplier *Lybique*, qui a l'écorce noire, le tronc plus court que les autres, les feüilles plus rondes & plus minces, taillées à coins, & legérement dentelées, tremblantes auſſi, & du reſte ſemblables au Peuplier Blanc : il en croît beaucoup en Bohême & en Allemagne.

Tous les Peupliers ſont beaux, viennent aiſément, & jettent bien du bois qui eſt d'aſſez bon débit ; c'eſt pourquoi on en fait des Allées, même des Tremblayes entieres qu'on éleve à haute tige, ou qu'on tient baſſes ſi on veut, comme les Aunes, & qu'on renouvelle & multiplie aiſément, parce que le Tremble vient de Boutures & Marcotes.

Pour avoir un Arbre qui forme en peu de temps une belle & forte tige & une groſſe tête, on n'a qu'à prendre au haut de quelque Peuplier, des Boutures ou petites branches des plus unies, longues de trois à quatre pieds, les aiguiſer par le bas, & les planter ſur le bord d'une Riviere, d'un Etang, ou dans quelque terrain marécageux ; car le Peuplier ne profiteroit guére dans une terre qui ne ſeroit pas bien humide, à peu près comme le Saule ; & il y croîtra bien vîte, pour peu qu'il y ait de bonne terre, pourvû qu'on ne lui coupe pas la tige.

On ne doit planter qu'avec prudence, des Peupliers dans les Prairies, parce que les racines ou le grand branchage de ces Arbres, font languir l'herbe : elle ne ſera point étouffée par l'ombrage des Peupliers, ſi on les

plante au Couchant du Pré ; & leurs racines n'en tireront point la ſubſtance, ſi on les en ſépare en les plantant au-delà d'un Ruiſſeau, ou en faiſant un Foſſé profond entre le Plant & la Prairie.

Arbres Amphibies.

J'appelle ainſi certains Arbres, qui quoiqu'ils aiment mieux la terre ou l'eau, viennent cependant bien dans l'une & dans l'autre. Tels ſont le Plâne, le Bouleau, le Frêne, l'Orme, l'Erable & le Tilleul, qui quoique Plants terreſtres, réüſſiſſent pourtant dans les terres humides, pourvû qu'ils ne le ſoient pas trop : de même que parmi les aquatiques, le Peuplier, ſur-tout le Tremble, viennent bien en pleine terre quand elle n'eſt pas tout-à-fait ſans fraicheur. Ainſi il n'y a guére de Maiſon de Campagne, où l'on ne puiſſe avoir de toutes ſortes de Plants ; c'eſt un plaiſir & un profit de le faire, d'autant plûtôt qu'on eſſaye par-là de tout ce qui peut être propre à ſes fonds. Les *Marſaux*, la *Viorne* & l'*Agnus-Caſtus*, Arbriſſeaux dont nous parlerons au Chapitre ſuivant, ſont auſſi des Plants amphibies.

CHAPITRE IV.

Des Arbriſſeaux Champêtres, Hayes, Foſſez, Chemins & Bornes.

C'EST ici un détail de points champêtres plus importans à nôtre Econome Ruſtique, qu'ils ne ſemblent l'être ; & ils n'ont pas pû être mieux placez dans cet Ouvrage.

I. Arbriſſeaux Champêtres.

J'ai parlé des Noiſettiers, Pruneliers, Meriſiers, Oziers & Charmille : je renvoye au Jardinage les Groſeliers, Roſiers, Framboiſiers, Lilacs & autres qu'on a coûtume d'y voir : reſte donc ceux qui ſont vraiement ruſtiques.

Du Baguenaudier.

Le Baguenaudier (*Colutea*) eſt un petit Arbre qui a la feüille du Sennegré, & qui, les trois premieres années, n'a qu'une tige ; mais la quatriéme, il produit des branches & devient Arbre : ſa fleur eſt jaune, & ſa graine eſt auſſi jaune, ronde & liſſe enfermée dans une gouſſe, comme la lentille ; il fleurit en May, & les Baguenaudes ſont mûres en Août.

Le Baguenaudier eſt joli quand il eſt bien fleuri : ſon fruit ſert beaucoup pour engraiſſer les Brebis & leur faire avoir bien du lait ; il eſt bon auſſi pour les Volailles, Chévres & Vaches ; les Mouches à miel en aiment la fleur : on donne des Baguenaudes en gouſſe aux enfans, pour qu'ils s'amuſent à *Baguenauder*, c'eſt-à-dire à faire claquer les Baguenaudes, en les faiſant crever entre leurs mains.

Ce petit Arbre demande un terrain gras & un Païs un peu chaud : on n'en

éleve point de plante, mais de ſemence, qu'on met en bonne terre au commencement de Juin, après qu'on l'a laiſſé tremper dans l'eau pendant pluſieurs jours, juſqu'à ce qu'elle ait commencé à germer. Il n'y a point à y toucher avant ſa quatriéme année.

Du Caprier.

Le Caprier, qui produit les Capres ou Capes, n'eſt qu'une Plante branchuë & épineuſe qui rampe par terre & s'éparpille en rond : il a des épines comme la Ronce, recourbées en hameçon : ſes feüilles ſont rondes & ſemblables à celle du Cognier ; ſon fruit eſt comme une petite Olive ; quand il s'ouvre, il produit une fleur blanche ou grideline, à quatre feüilles diſpoſées en roſe ; & cette fleur étant tombée laiſſe une petite boule ſemblable à un Gland, au dedans de laquelle il y a de petits grains rouges & ſemblables à ceux des Grenades : il fleurit en Eté, & produit beaucoup de racines, grandes & dures comme du bois.

On confit la tige & le fruit du Caprier pour les ſervir à table : On arrache d'ordinaire le fruit quand il n'eſt encore qu'en bouton, pour qu'il ſoit meilleur. On mange auſſi des Capes cruës, mais peu ; il y en a de groſſes & de petites : les groſſes ont plus de chair & de ſuc, mais les petites ſont plus appetiſſantes, parce qu'elles prennent mieux le Vinaigre, dans lequel on confit ce fruit, pour qu'il perde ſon âprêté & ſon goût deſagréable, & pour qu'il ſe conſerve long-temps.

Le Caprier vient ſans culture parmi les Champs dans les Païs chauds : il aime les lieux ſecs, pierreux, ſablonneux, & bien expoſez. Il n'y a qu'à l'y ſemer de grain, au Printemps ou en Automne ; il viendra ſans grandes façons, mais il faut l'enfermer dans de bons foſſez, & l'éloigner de tous grains ou plants qu'on voudra conſerver, parce que ſes racines s'étendent & peuplent beaucoup, & elles ont un certain ſuc revéche, qui empoiſonne toutes les productions voiſines.

Du Boüis.

Le Boüis, comme tout le monde ſçait, eſt un petit arbre toûjours verd qui vient en forme de Buiſſon touffu, & qu'on tond comme l'on veut. Il fleurit en Fevrier & Mars ; ſa fleur même eſt verte, & ſon fruit roux.

Le Boüis ſert à faire des paliſſades, des allées, des Labirinthes & des Hayes ; le Boüis Nain ſe met en bordures de Parterre qu'on tond tous les ans. Le Bois de Boüis eſt jaune, dur & reçoit un beau poli ; il eſt fort recherché par les Tourneurs, Boiſſeliers, Graveurs, Sculpteurs & autres ; on en fait des Peignes, des Boules de Mail, des Toupies, des Manches, des Planches à graver & quantité de petits ouvrages : Il y a gens qui font commerce de Plants de Boüis Il y en a de deux ſortes ; le Boüis ordinaire, & le Boüis-Nain qu'on appelle Boüis d'Artois, qui ne differe de l'autre que parce qu'il eſt nain, & a la feüille plus petite.

Ils viennent ſans culture dans toutes ſortes de terres & d'expoſitions ; Montagnes ou Vallées, lieux chauds ou humides, froids, arides ou venteux : Ils aiment mieux l'ombre que le Soleil. On les éleve de ſemence, de plants enracinez & de boutures.

1°. On en ſéme la graine au mois d'Octobre ou de Novembre, dans une terre telle-quelle, pourvû qu'elle ſoit labourée & à l'ombre; & on y répand la ſemence à plein-champ, ou ſeulement par raies : on éclaircit le plant quand il eſt levé, on l'arroſe un peu pendant le premier Eté, & on le tranſplante quand il eſt aſſez fort : on en fait des Batardieres entieres, quand on en peut avoir le débit.

2°. On en fait auſſi des Pepinieres de Plants enracinez : car le Boüis pullule ſi fort, qu'un brin en donne dix en trois ou quatre ans. Les Jardiniers qui vendent du Boüis en botte, pour tracer des Parterres, & qui les plantent en raïons ouverts, les arrachent par touffes, en ſéparent les brins & en font autant de pieds, qui croiſſent & multiplient bien vîte.

3°. Pour avoir des Boüis de boutures, il n'y a qu'à couper des brins de vieux pied, leur tondre le bout d'en bas, les mettre en penchant dans des rigoles de terre expoſées à l'ombre & labourées, qu'on preſſe avec le pied & qu'on arroſe ſur le champ, car il faut de la fraîcheur à ce Plant pour reprendre & pour croître : la voïe de la bouture eſt la moins ſûre.

Pour avoir des Boüis à haute tige, tels qu'on en voit dans les Bois, qui ſont d'un bien meilleur débit, & qui ne doivent pourtant leur riche taille qu'aux ſoins de la nature; il n'y a qu'à prendre des Boüis *ordinaires* élevez en Pepiniere juſqu'à quatre ou cinq ans, qu'on aura eu ſoin de bien élaguer; les tranſplanter dans un terrain humide, où vous ouvrirez des foſſes larges de trois pieds & profonds de deux; vous y mettrez vos plants en Automne, à quatre pieds les uns des autres; & quelque confuſes que ſoient leurs racines, pourvû que vous émondiez les troncs & que vous les arroſiez dans les grandes chaleurs s'ils y ſont expoſez, vous aurez aiſément des Boüis de haute tige : ils ne croiſſent pourtant pas vîte.

Du Genévrier.

Le Genévre *ſauvage* n'eſt qu'un arbuſte; & le *domeſtique*; eſt un petit arbre. L'un & l'autre eſt toûjours verd, épineux, a les feüilles minces, dures, petites & piquantes, le bois odorant, & porte des Bayes groſſes comme des petits pois, rondes, vertes au commencement, noires & odoriferantes lors qu'elles ſont mures : elles ſont deux ans ſur l'arbre.

Le Bois de Genévrier ſent bon & dure très-long-temps ſans ſe corrompre; on en brûle, ainſi que de ſa graine, pour diſſiper le mauvais air : Les Bayes en ſont bonnes à manger, ſtomacales & ſaines : On en fait auſſi une boiſſon; & le Genévrier produit une gomme ſemblable au maſtic.

Il aime les terres pierreuſes, & les Montagnes, où on dit que plus il eſt expoſé aux vents & au froid, mieux il vient.

De l'Epine-vinette.

L'Epine-vinette, *Creſpinus* ou *Berberis*, eſt un arbriſſeau qui a, depuis le pied juſqu'au faite, des Epines longues, menuës, blanchâtres, & aiſées à rompre : elles ſortent trois à trois d'un même lieu; l'écorce en eſt blanche, polie & mince, & le bois jaune, frêle & ſpongieux : il a les feüilles du Grenadier; mais plus longues, plus déliées & environnées de petites pointes; force racines, jaunes, rampantes & preſque à fleur de terre; il pouſſe du pied plu-

fleurs ſurgeons comme le Coudrier ; & au mois de May il jette une fleur jaune, odorante & faite en grape comme ſon fruit, qui eſt longuet, rouge quand il eſt mûr, & ſemblable aux pepins de Grenade, mais ceux-ci ſont plus longs, ont un goût âcre & enferment de petits noyaux. Il y en a une eſpece qui n'a point de pepins.

On mange les Epines-vinettes quand elles ſont tendres, bien mûres & fort rouges ; elles ſont aigrettes, rafraîchiſſantes, agréables & ſaines : on en confit auſſi, on en fait du Cotignat, & elles ſervent encore plus en Médecine qu'en Alimens. Mais le grand profit de ces petits arbres, c'eſt qu'ils jettent beaucoup, & ſont de très-bons ſujets pour greffer preſque toutes ſortes d'arbres fruitiers ; en quoi l'Epine-vinette eſt un très-bon plant à la Campagne.

Cet arbriſſeau eſt fort commun ; il en vient par tout au bord des Bois & dans les hayes. Il aime la fraîcheur & un peu de bonne terre ; il n'y a qu'à en arracher des rejettons, qu'on plantera chez ſoi, pour en multiplier l'eſpece & avoir toûjours de quoi greffer.

Nous parlerons à l'article des Hayes, de l'Epine-blanche, qui eſt fort differente de celle-ci.

Du Marſaux.

Le Marſaux eſt un arbriſſeau aquatique & ſauvage, qui monte aſſez haut, pouſſe vîte & jette beaucoup : il a le bois blanc, la feüille ronde & d'un verd clair. C'eſt à peu près la même choſe que le Saux : il ſe plaît preſqu'autant dans les fonds humides ; il croît ſouvent plus haut que le Saule ; & quand il ſe trouve au bas de quelque Colline, au Nord ſur l'orée de quelque Bois, on coupe ordinairement les Cepées de Marſaux une fois plûtôt que le taillis. Il ſert à faire des Cercles, Echalas & Perches.

De la Viorne.

La Viorne, *Viburnum*, eſt un arbriſſeau très-flexible, qui croît dans les hayes & dans les buiſſons : ſes rameaux ſont gros comme le doigt, & longs de deux coudées ; ſes feüilles blanches, ſemblables à celles de l'Orme, mais plus veluës, dentelées, & venans des deux côtez de la branche par nœuds & intervales ; ſa fleur eſt blanche & faite en bouquet, d'où pendent certains grains aplatis comme des Lentilles, qui ſont verds au commencement, puis rouges & enfin noirs ; & ſes racines ſont quaſi à fleur de terre.

Uſages. Les branches de la Viorne ſont ſi ſouples, qu'on s'en ſert à faire des harres ou liens de fagots, cotrets, falourdes & trains de bois ; & des Paniers, Berceaux & autres petits ouvrages. De ſes branches, quand elles ſont pouries, cuites & broyées, on en fait de la Glu à prendre des oyſeaux. Les feüilles de Viorne noirciſſent les Cheveux & les empêchent de tomber.

La Viorne vient dans les Hayes & Buiſſons, & elle aime les lieux pierreux & frais.

De l'Agnus-Caſtus.

Cet arbriſſeau eſt célébre, parce qu'on lui attribuë la vertu d'éteindre les mouvemens de la chair ; on en cultive pour cet effet chez les Moines ; je l'y laiſſe, parce qu'il ne ſert à rien dans nôtre Maiſon Ruſtique : Je dirai ſeulement qu'il naît ſur les bords des Torrens, & qu'il aime les lieux aquati-

ques, parce que c'eſt une eſpece de Saule ou d'Oſier : car il y en a de deux ſortes : le grand, qu'on appelle le blanc, croît preſque comme le Saule ; ſes feüilles ſont comme celles de l'Olivier, mais plus tendres ; & ſes fleurs, qu'il produit en Juillet & Aouſt, blanches-rouges : le petit ou le noir a les rameaux plus épais, longs & fort difficiles à rompre, les feüilles ſont blanches, cotonnées & ſimplement purpurines, & il ne croît que comme l'oſier.

II. Des Hayes.

Elles ſont neceſſaires pour clôre ſon heritage, pour le garantir des beſtiaux, Charois, Voleurs, Paſſans, Curieux, & pour y tenir enfermé ce qu'on y met, &c. Elles ſervent de bornes & contribuent toûjours à la beauté du lieu, ſur-tout quand on a ſoin de les entretenir & les tondre en ſaiſon, elles valent alors des murailles entieres ; on retire toûjours quelque profit des plants ſauvages qui y ſont, ne fut-ce que par le fagotage & autres bois que fournit la tonte ou la coupe entiere des hayes. Car je parle ici des hayes-*vives* ; & non pas des hayes *mortes*, que l'on fait avec des fagots liez enſemble, ou autres bois ſecs, & que l'on appelle des *Echaliers* : ils ſont fort communs en Berry, mais ils ne ſont bons tout au plus qu'à contenir les beſtiaux, & ils ne rapportent rien quoiqu'ils ſoient d'un grand entretien.

Les Plants ordinaires de Hayes-vives, ſont les Noiſetiers, les Pruneliers, les Meriſiers, les Poiriers ſauvages, le Boüis, l'Epine-vinette, la Charmille, le Marſaux & la Viorne dont j'ay parlé ; l'Aubeſpine, le Houx, le Noir-prun, le Fuſain, le Sureau, &c. Quand on plante des hayes, on peut y mêler de tous ces arbriſſeaux pour la diverſité : on en trouve aſſez dans les Bois, pour n'avoir pas la peine d'en élever de graine. Quand on fait des hayſes un peu épaiſſes, par exemple quand c'eſt pour clôre tout le contour d'un Domaine, il eſt bon d'y mêler un peu de plants de haute-futaye, comme Chênes, Chataigners & Ormes, qu'on laiſſera croître pour ſervir au beſoin.

L'Aube-Epine, *Alba ſpina*, qu'on appelle autrement *Epine-blanche*, ou *Aubépin*, & communement *Noble-Epine*, eſt connuë de tout le monde, par les fleurs blanches & odorantes qu'elles porte au commencement de May ; & c'eſt le meilleur plant pour bien fermer un Champ, parce qu'il jette beaucoup de bois & d'épines qui garniſſent bien, ſans trop s'étendre comme font l'Epine-noire & les ronces, & il dure long temps : Il ſert auſſi de ſujet pour greffer pluſieurs arbres à fruits : C'eſt pourquoi on en fait des hayes entieres, qui ſont agreables à la vûë & ſûres. Pour cela on en arrache, dans les Bois, des rejettons d'un poûce de groſſeur, avec beaucoup de chevelu aux racines ; on les met dans une rigole à quatre doigts l'un de l'autre, en ſorte qu'ils n'ayent que trois doigts au deſſus de terre : on les laiſſe croître juſqu'à deux ans, on a ſeulement ſoin d'en labourer le pied trois ou quatre fois par an : au mois de Mars de la troiſiéme année, on les tond avec un petit croiſſant ou des ciſeaux de Jardinier, à deux doigts près du vieux bois, pour que le pied ſe garniſſe : & quand la haye eſt à la hauteur qu'on la ſouhaite, on l'y entretient en la tondant tous les ans, afin qu'elle ſoit toûjours ſi bien garnie qu'une Poule ait de la peine à y paſſer. Il faut clôre la haye vive de foſſez les premieres années, afin que les beſtiaux ne l'endommagent point ; & veiller aux Che-

nilles,

nilles dans les années pluvieuſes. Les haies de plants mêlez ſe font de cette même maniere.

On fait auſſi des Haies entieres de *Houx*, qui ſont fortes & toûjours vertes & luiſantes, parce que le Houx (*Aqui-folium*) eſt une eſpece de buiſſon toûjours verd, qui ſouffre la tonte, a le bois dur & peſant, les branches pliables, & les feüilles dures, fermes & environnées de bons piquans. On en fait des houſſines, des manches de foüets & de mail, &c. Les Païſans font auſſi de la Glu avec l'écorce de Houx pilée. Cet arbriſſeau aime l'air frais, la terre legére & les Païs froids : il porte, comme le Cédre, un fruit rond & rouge, qui meurit en Septembre, & dont le noyau eſt blanc, gros & aſſez agréable à mâcher.

Le *Noir-prun*, ou *Bouc-épine*, en Latin *Rhamnus*, eſt un arbriſſeau qui croît auſſi dans les Haies, & qui a le tronc gros comme la jambe ; les branches hautes de cinq coudées, épineuſes & droites comme l'Epine-vinette ; les feüilles longues, olivâtres, graſſettes, molles, & un peu rouges : ſon fruit vient en bourſe, il eſt à noyau ; & c'eſt de ſes grains qu'on fait le *Verd-de-Veſſie*, & la *graine d'Avignon* qui ſert aux Enlumineurs pour faire le jaune, le bleu & le verd, principalement ſur les Cartes à joüer.

Le *Fuzain* ou *Fuzier*, en Latin *Fuſarus* ou *Evonimus*, eſt un arbriſſeau qui a la figure du Grenadier, la feüille de même, mais un peu plus large, & le bois pâle & leger : Il commence à pouſſer au mois de Septembre, & il fleurit en Avril ; ſa fleur reſſemble aux Violettes blanches, mais elle eſt d'une odeur deſagréable & mal-ſaine ; & ſon fruit que le vulgaire appelle *Bonnets-de-Prêtre*, eſt rouge & partagé en quatre, il meurit en Septembre & renferme ſa graine : on tient qu'il purge par haut & par bas, qu'il eſt mortel aux beſtiaux, ſur-tout aux Chévres ; & que la décoction de ſes grains quand on s'en lave la tête, rend les cheveux blonds, ôte la craſſe & fait mourir les Poux. On fait des Lardoires de Fuzain pour larder les groſſes viandes : on en fait auſſi des fuſeaux, des aiguilles pour faire des filets, & du charbon qui ſert pour deſſiner : les Ecoliers le font en mettant des branches de Fuzain dans des Canons de Piſtolets ou de Fuzils qu'ils font rougir au feu. Bien des gens croient que le Fuzain eſt le *Puîne* que les Ordonnances mettent au nombre des neuf eſpeces de *Mort-bois*.

Le *Sureau*, *ſûr* ou *ſuin*, (*Sambucus*) a les feüilles comme le Noyer, ſortantes trois à trois ou quatre à quatre d'une ſeule queuë, dentelées & puantes ; les branches creuſes, moüelleuſes & noüeuſes, au bout deſquelles il vient en May des bouquets ronds & plats de fleurs blanches, auſquels ſuccedent des grains vineux, qui ſont rouges d'abord, & enſuite deviennent noirs. Le Vinaigre où l'on a infuſé les fleurs ſéches de Sureau, eſt agréable, ſtomacal & ſain ; les Abeilles aiment fort ces fleurs : les Enfans font des Sarbacanes des branches de Sureau dont ils ôtent la moelle : on en fait auſſi des échalas, mais ils ne durent gueres. Pour les avoir plus beaux, on ôte des Sureaux toutes les branches menuës, chiffonnes ou ſuperfluës ; & pour qu'ils ſe garniſſent du pied après l'avoir planté de boutures fichées en terre ombragée, à deux pieds & demi l'un de l'autre, on ne laiſſe aux jets montans que deux ou trois doigts de hauteur, pendant les trois premieres années.

Quand on a ſur les confins de ſon heritage, des haies amples & garnies,

on ne s'amuſe point à les tondre, mais on les coupe à peu près comme les Taillis tous les huit à dix ans, plus ou moins ſuivant la fertilité du fond ; ou pour mieux faire on ne coupe à la fois que la moitié de l'épaiſſeur de la haye, afin que l'autre moitié reſtante ſerve toûjours de clôture, & qu'on ne coupe pas tout ſon bois à une ſeule fois : On y laiſſe auſſi les balivaux & arbres anciens ou jeunes qui ſe trouvent de belle tige & de bonne qualité, pour s'en ſervir ou en tirer de bon argent en temps & lieu.

Pour élever des Haies vives, de ſemences de tels plants que l'on veut ; les Curieux qui ne ſe contentent pas de la voie des Plants enracinez, prennent des graines de tels plants qu'ils veulent, les mêlent dans de la terre bien tamiſée & détrempée dans de l'eau, & de cette mixtion ils frotent une corde de jonc ou de tilleul moüillée, ils la mettent de toute ſa longueur à quatre doigts en terre dans une rigole bien labourée ; en peu de temps la graine léve & forme une haye.

III. Des Chemins, Murs, Tour de l'Echelle ; Foſſez, Clôtures & ce qui en dépend.

Je mets ici cet article, pour qu'on puiſſe remplir les deux grands points de l'Economie Champêtre, qui ſont, de mettre tout à profit, & de ſçavoir prévenir les pertes & les incidens.

I. *Chemins.* Les Chemins ſont la commodité & ſouvent la richeſſe d'une maiſon de Campagne : mais outre l'importunité des viſites ils cauſent bien du dégât aux terres, à cauſe des charois, des beſtiaux & des allans & venans : c'eſt même à ceux qui y ont des terres contiguës, à les fournir bons & dans leur ancienne largeur, à leurs ſeuls frais, quand ils ne ſont point entretenus par le Roy ou par quelque Péager : il n'eſt permis de planter ſur ſon Bien, qu'à dix ou du moins à ſix pieds de diſtance du chemin, & on n'y peut ouvrir de Carriere qu'à quinze toiſes.

Il ſeroit à ſouhaiter que l'on plantât des allées d'arbres, ſoit fruitiers ou autres, ſur tous les grands chemins, comme on fait en quelques Provinces : les routes en ſont plus belles, les chemins moins défaits, les terres mêmes moins expoſées. On emploie très-utilement un terrain ſouvent perdu, & on a toûjours, du moins à la longue, de beaux & bons plants dans ce Royaume, où on ne ſçauroit avoir ni trop de bois ni trop de fruits.

Il y a trois ſortes de *Chemins publics* ; les Royaux, les Chemins de traverſe & les Vicinaux. Les *Chemins Royaux* ou *grands-Chemins*, ſont ceux qui vont de Ville en Ville & de Province en Province : ils doivent avoir ſoixante & douze pieds de large dans les Bois, & vingt-quatre pieds ailleurs pour le moins : il doit y avoir le même eſpace de vingt-quatre pieds le long des Rivieres navigables du côté du trait des Chevaux, & dix pieds de l'autre côté. Les *Chemins de traverſe* vont d'une Ville ou Bourg, dans une autre Ville, Bourg ou autres lieux détournez des grandes routes ; ils ont ordinairement ſeize pieds de large : Et les *Chemins Vicinaux*, c'eſt-à-dire ceux qui vont dans le voiſinage des Grands, de Village en Village, doivent être aſſez larges, pour que deux Charettes y puiſſent aiſément paſſer, l'une en allant & l'autre en revenant.

Les ſentiers doivent être de deux pieds & demi de large ; mais comme ils ſont ſouvent des entrepriſes du Public, on s'en défend le plus que l'on peut. Il faut pourtant prendre garde, que ce ne ſoit veritablement une voie publique ; ce qui ſe détermine ordinairement par la longue poſſeſſion, par l'inſpection du lieu, & par l'utilité de la voie.

Au ſurplus on n'a point encore fixé au juſte la largeur des Chemins publics : il y a bien quelques Coûtumes en France qui la reglent, mais ce n'eſt que pour leur Reſſort : Hors de là les Juges de la Voierie, qui ſont ordinairement les Treſoriers de France, la reglent ſuivant l'eſpece & la force du Commerce de la Province, ſuivant les differens uſages auſquels les Chemins doivent ſervir, & ſuivant la largeur de leurs deux extrémitez. Ainſi dans la Generalité de Paris on donne quarante cinq pieds aux Chemins Royaux, & on peut planter à ſix pieds de diſtance de leurs bords ; au lieu qu'en Normandie on ne plante qu'à dix pieds, parce qu'il ſuffit de vingt-quatre pieds de largeur pour les Chemins Royaux, ce qui eſt aſſez pour le paſſage de quatre Chariots.

Les deux extrêmitez qui terminent un chemin, ſervent de regle pour juger de ſon uſage, & de la largeur qu'il doit avoir ; par exemple, s'il a vingt-quatre à trente pieds de large à chacun de ſes deux bouts, on juge que c'eſt un Chemin Royal ou de traverſe, ſelon la largeur des autres chemins de la Generalité ; & s'il eſt plus étroit dans le milieu qu'il ne l'eſt aux deux bouts, c'eſt une marque qu'on l'a rétréci par uſurpation, & il faut le rétablir tout de ſon long dans ſa juſte largeur, ſuivant celle de ſes deux extrémitez, en reprenant ſur les terres voiſines ce qui manque à ſa largeur, ſans que les Proprietaires de ces terres voiſines puiſſent en prétendre d'indemnité ni de recours, parce qu'ils ont dû ou ne pas reſſerrer la voie, ou prévoir qu'elle devoit être rétablie aux dépens des terres voiſines.

Quand les Chemins ſont pavez, il y a ordinairement de chaque côté du pavé, un Chemin de terre de la même largeur que ce qui eſt pavé, en ſorte que tout le Chemin a trois fois la largeur de la Chauſſée pavée. Dans les grandes routes allans de Paris dans les Provinces, les Inſpecteurs des Ponts & Chauſſées doivent faire entretenir aux dépens du Roy, des foſſez de quatre pieds de largeur ſur deux pieds de profondeur à l'extrémité des chemins de terre qui accompagnent le pavé ; & quand il n'y a point de chemins de terre déterminez, on doit faire les foſſez à dix-huit pieds de diſtance de chaque côté du pavé dans les grandes routes, & à douze pieds dans les routes moins conſiderables ; & cela tant pour l'écoulement des Eaux, que pour conſerver les Chemins & les heritages voiſins : Les Riverains ſont ſouvent obligez d'entretenir eux-mêmes ces foſſez ; ils ne peuvent planter ſur leur heritages, qu'à trois pieds de diſtance de ces foſſez ; on les oblige même à faire à travers de leur heritages tous les dégorgemens neceſſaires pour recevoir les ordures des Chemins & Foſſez, ſans pouvoir aucunement les étreſſir, combler ni embaraſſer, & ſans pouvoir faire aucuns trous ou foüilles, ni en tirer ſable, terre ni autres matereaux.

Quant à l'entretient des Chemins publics, le Roy ſe charge des royaux ; & tous Seigneurs qui ont des Péages, doivent les employer à entretenir, non ſeulement les Ponts & Chauſſées des grands chemins, mais encore ceux de

traverſe, vicinaux & petits, qui ſont dans la Juriſdiction du Péager. Hors ces deux cas, quand il n'y a point de Péage & que les chemins Royaux ne ſont point entretenus par le Roy, les Chemins publics doivent être fournis & entretenus dans toute leur largeur par les voiſins, quand même cette largeur ſeroit plus grande que celle qui eſt fixée par la coûtume ou par l'uſage de la Voïerie du lieu; & c'eſt aux Proprietaires & aux Uſufruitiers des terres qui y ſont contiguës, & non pas aux Fermiers, à contribuer à l'entretien & réparations de chemins; les Mineurs, les Privilegiez, l'Egliſe même, n'en ſont point exempts: & quand les Chemins ſont ſi mauvais qu'on n'y peut pas paſſer, le Proprietaire des terres qui y aboutiſſent doit fournir le paſſage ſur ſon bien.

Auſſi, les arbres plantez le long des Chemins publics, appartiennent aux Proprietaires des heritages voiſins, & non au Roy ni aux Seigneurs de Fief ou de Juſtice, quand la Coûtume du lieu ne les leur donne pas, comme dans toute la Normandie, qui eſt la Province de France la plus couverte & la mieux plantée. Ce ſont en effet les voiſins qui ſupportent toute l'incommodité du chemin, qui ſont obligez de le fournir & de l'entretenir, & qui ſont préſumez avoir planté les Arbres & les Hayes. A l'égard du chemin Particulier, le Proprietaire du fond n'eſt pas obligé de l'entretenir comme au chemin public: il ſuffit qu'il laiſſe paſſer les Particuliers par cette voie privée, en tel état qu'elle ſoit.

Quoique chacun ſoit maître de ſon bien, cependant ſi je n'ai point d'autre paſſage que par-deſſus vôtre heritage pour aller dépoüiller mes Bleds, mes Foins, mes Bois, &c. vous ne pouvez pas me refuſer ce paſſage en vous rembourſant le dommage qu'il peut vous cauſer: & vous pouvez toûjours me demander ce dédommagement, quelque temps qu'il y ait que j'ai coûtume de paſſer ſur vôtre heritage; car ma poſſeſſion ne m'y donne aucun Droit de ſervitude.

II. *Les murs* que l'on fait à la Campagne pour ſe clôre, doivent être bien entretenus; quelques journées de Limouſin par an, empêchent qu'ils ne dépériſſent. On doit les garnir d'Eſpaliers en-dedans pour mettre tout à profit; & pour que le Bétail n'y atteigne pas, on fait une barriere de perches à deux ou trois pieds en-deçà des Eſpaliers, quand ils ſont expoſez par exemple dans une Baſſe-cour.

Tout mur de clôture, c'eſt-à-dire tout mur qui ne porte aucun Bâtiment, & qui ſépare ſeulement des lieux vuides, eſt reputé mitoyen aux Champs & à la Ville, à moins qu'on ne juſtifie le contraire par écrit ou par la conſtruction du mur même, comme s'il y a des fenêtres, des corbeaux, des armoires accompagnez de pierre de taille qui traverſent tout le mur: en ce cas, le mur eſt préſumé appartenir à celui du côté duquel ſont les fenêtres, corbeaux & armoires; & s'il y en avoit des deux côtez, il ſeroit reputé mitoyen.

III. *Clôtures.* Hors des Villes, ne ſe clôt qui ne veut; enſorte que ſi l'un des voiſins veut ſe clôre, ſoit de mur ou de haye, il faut qu'il le faſſe à ſes dépens & ſur ſon fond, il ne peut pas forcer le voiſin d'y contribuer s'il ne veut. La choſe eſt un peu differente quand c'eſt un ancien mur de clôture mitoyen qui eſt à réparer; on peut bien demander au Voiſin qu'il ait

à contribuer à l'entretien & à la reparation de ce mur, ſuivant l'ancienne hauteur ; mais le Voiſin eſt toûjours le maître de s'en diſpenſer, en abandonnant le droit de mur & la terre ſur laquelle il eſt aſſis ; en ſorte que celui qui fait ſeul rebâtir ou reparer le mur, ſe met au même lieu, & gagne ainſi le fond du mur que l'autre eſt obligé de lui quitter pour le tout : & en tous ces deux cas, c'eſt-à-dire ſoit qu'on ait rétabli l'ancien mur, ou qu'on en ait fait un nouveau, le Voiſin qui l'a fait à ſes frais peut obliger l'autre, qu'il aura fait appeller pour contribuer, à lui donner Acte que le mur ſera toûjours à lui : alors celui qui aura renoncé au droit de mur, ne pourra s'en ſervir en aucune maniere, non pas même y attacher ſes Arbres ; car nous ne pouvons pas nous ſervir des choſes où nous n'avons rien.

IV. C'eſt une maxime generale, que dans les Bourgs & Villages, on peut toutefois & quantes renoncer au Droit de haies, puits, mare ou autres choſes communes, pour ſe décharger de contribuer au rétabliſſement & aux autres charges. Il eſt même permis à celui qui a ainſi renoncé, de rentrer dans la choſe commune & y reprendre ſon Droit quand bon lui ſemble, en rembourſant ſa cote part de ce que la choſe & le fond valent actuellement au jour qu'il y rentre, ſans conſiderer ſi depuis ſa renonciation, la choſe a été rétablie pluſieurs fois, ou point du tout.

V. *Foßez.* Un Foſſé eſt préſumé appartenir à celui du côté duquel eſt le jet de la terre, c'eſt-à dire du côté duquel on a jetté la terre ôtée du Foſſé. La raiſon eſt que celui qui a fait un Foſſé, n'a pû creuſer ni prendre de la terre que ſur ſon propre fond ; car le voiſin ne lui auroit pas permis d'en uſer autrement : il n'a pû auſſi jetter la terre qu'il a tirée du Foſſé, que ſur ſon propre fond ; ainſi le Foſſé fait neceſſairement partie de ſon heritage. Si le jet eſt des deux côtez, le Foſſé eſt reputé commun.

VI. *Quant aux Haies*, s'il y a un Foſſé au-delà, la Haie (ſoit vive, ſoit ſéche) appartient à celui du côté duquel elle eſt en-deçà du Foſſé ; parce qu'ordinairement qui veut empêcher l'entrée ſur ſon fond aux Hommes & aux Beſtiaux, l'environne & l'enferme de Foſſez. S'il n'y a point de Foſſé, mais une ſimple Haie, qu'on appelle *Haie à pied*, la proprieté en doit être attribuée à celui des deux Voiſins, dont le fond a plus de beſoin de clôture : par exemple, lorſqu'il y a une Haye entre un Pré & une terre labourable, ou entre une Vigne & des Bruyeres, la preſomption eſt que la Haie appartient au Proprietaire du Pré ou de la Vigne ; parce qu'on laiſſe ordinairement les terres labourables ſans clôture, & encore plus les Bruyeres ; au lieu qu'on laiſſe rarement les Vignes & les Prez à l'abandon. Ainſi quand une Haie vive, un Buiſſon, un morceau de terre, ou une Borne, ſe trouvent entre un Pré & une Terre à labour, ou entre une Vigne & un Bois, la Haie, le Buiſſon, le morceau de Terre & la Borne ſont reputez être du Pré & non de la Terre à labour, ou de la Vigne & non du Bois. Quand les heritages des deux Voiſins ont également beſoin de clôture, s'il n'y a Titre ou preuve d'ailleurs, les clôtures ſont cenſées communes.

VII. *Tour de l'Echelle.* Quand on bâtit, il faut laiſſer trois pieds de ſon fond au-delà de ſon mur, ſi on veut avoir *le tour de l'échelle* ; autrement ſi je bâtis ſur mon heritage à l'extremité proche de mon voiſin, je n'ai point de droit de *Tour d'échelle* à lui demander, quelque dédommagement que je lui

offre, parce qu'il eſt maître de ſon fond ; & ſi j'ai quelque réparation à faire à mon mur ou à mon Bâtiment, il faut que je faſſe le ſervice & les ouvrages de mon côté.

VIII. *Confins.* Il faut qu'il y ait toûjours quelque diſtance entre la haye que je plante ſur mon fond, & l'heritage de mon voiſin, qu'elle incommoderoit. Cette diſtance eſt de trois pieds, ſuivant l'Uſage de la Vicomté de Paris ; de pied & demi dans l'Orleanois ; & de deux pieds & demi ſuivant l'Uſage de la plûpart des Provinces : & cette diſtance ſe prend depuis les troncs ou ſouches qui ſont au milieu de la haie. Elle s'appelle en bien des endroits, *Egout de la haie* ; on l'adjuge toûjours à celui qui prouve que la haie eſt à lui, parce qu'on préſume qu'il s'eſt retiré d'autant ſur ſon fond : c'eſt à peu près le *Confinium* des Romains, qui mettoient cinq pieds de diſtance pour la ſéparation de chaque heritage.

IX. *Arbres.* Les Arbres, ſuivant l'Uſage le plus ordinaire de la Normandie, ſe plantent à ſept pieds de la terre voiſine : dans l'Orleanois, il faut quatre toiſes de diſtance pour les Ormes, Chênes & Noyers : dans l'Iſle de France, on plante les Arbres ſi près que l'on veut de l'heritage du voiſin, pourvû qu'il y ait un mur entre deux. Il n'y a rien d'abſolument certain à tout cela, ſinon qu'un Arbre planté proche l'heritage d'autrui, qui s'étend ſur lui & y prend une partie de ſa nourriture, eſt reputé commun entre les voiſins.

Tout Arbre appartient pourtant à celui ſur l'heritage duquel en eſt le tronc : mais quand l'Arbre de mon voiſin pend ſur ma maiſon & l'incommode, ou quand ſes racines l'endommagent, je puis contraindre mon voiſin de l'ôter & de le déraciner : & ſi l'Arbre de mon voiſin étend ſimplement ſes branches ſur mon heritage, ou ſes racines dans mon fond, j'ai le choix ou de forcer mon voiſin à en partager les fruits avec moi, ſi c'eſt un Arbre fruitier, ou de lui faire couper toutes les branches & racines qui paſſent ſur mon fond, quelque dédommagement qu'il m'offre pour ne le point faire, parce qu'enfin je ſuis maître de mon fond depuis le Ciel juſqu'au centre de la Terre.

Je puis hardiment prendre les fruits qui pendent ſur mon heritage ; mais quant aux branches & racines, il vaut mieux en demander juſtice au Juge, que de me la rendre moi-même en les coupant.

IV. Des Bornes.

On conſerve ſon heritage dans toute ſon étenduë par trois moyens ; par les Titres, par les Bornes & par la poſſeſſion.

Les Titres doivent bien expliquer la conſiſtance, le terroir, les bouts & côtez de l'heritage. On ne ſçauroit renouveller ſes Titres trop ſouvent, en avoir trop, ni y être trop exact : c'eſt à quoi il faut toûjours faire attention, quand on paſſe des Contrats d'acquiſition, des Partages, des Baux, des Aveux, pour que tout y ſoit bien énoncé, bien ſuivi & bien détaillé ; le repos des Familles en dépend.

Quand il n'y a point de Titre, c'eſt la Poſſeſſion qui l'emporte ; elle produit toûjours une preſomption de Titre en faveur de celui qui poſ-

ſede : c'eſt pourquoi cette poſſeſſion lui eſt précieuſe, & il n'en ſçauroit être trop jaloux, ſur-tout quand il n'a point de Titres, ou qu'il poſſede plus qu'ils ne marquent. Ainſi s'il eſt troublé dans ſa poſſeſſion, qu'il agiſſe auſſitôt, pour ſe la conſerver. Il eſt auſſi de ſa prudence de prévenir le trouble & de rendre ſa poſſeſſion ſtable, en obligeant ſon voiſin à mettre des bornes entre ce que chacun poſſéde.

Les Bornes ſe mettent donc en conformité ou des Titres, ou de la ſimple poſſeſſion qui eſt l'effet du Titre ; & les bornes deviennent elles-mêmes des Titres non écrits, qui ſuppléent aux Titres écrits & à la poſſeſſion : les Bornes ſont même plus ſacrées, en ce qu'elles ſont communes, & confiées à la foi pubique, pour être les indices éternels & les témoins toûjours preſens du Droit de chaque Propietaire. Auſſi traite-t-on comme voleurs, ceux qui touchent furtivement aux Bornes.

Tout voiſin peut contraindre l'autre à s'entreborner à frais communs.

On met les bornes, ou par autorité de Juſtice, & alors elles s'appellent bornes de Loi ; ou par ſimple accord entre Voiſins, qui doivent rediger l'Acte de bornage par écrit ſous ſeings privez, ou pardevant Notaires.

Il eſt aſſez d'uſage de mettre en terre aux côtez de la borne, quatre ou cinq pieces de pierre platte ou de tuile caſſée, qu'on appelle *Garands* ou *Témoins*, pour certifier que c'eſt une veritable borne ; c'eſt pourquoi quand on doute de la verité ou de l'ancienneté d'une borne, on la découvre juſqu'au pied pour voir s'il y a de ces témoins muets qui garantiſſent la borne : autrefois on y employoit du charbon de terre.

V. De la nature des Effets de Campagne.

Tout ce que nous pouvons avoir eſt *Meuble*, ou *Immeuble* ; du moins il eſt reputé être l'un ou l'autre.

On appelle *Meuble*, tout ce qui peut être changé de place, n'étant point attaché ni préſumé attaché à aucun fond : tels ſont les meubles meublans, les hardes ; l'or & l'argent monnoyé & non monnoyé, les livres, les tableaux, les outils, les beſtiaux, les obligations qui tendent à nous faire avoir quelque choſe de pareille nature de *Meuble*.

L'Immeuble au contraire eſt tout ce qui eſt immuable, qui eſt fond ou nature de fond, comme Pré, Maiſon, Cenſive, Champart.

Il eſt très important de connoître de quelle qualité eſt un effet, meuble ou immeuble ; car les meubles ſe reglent par la Coûtume du domicile de la perſonne à qui ils appartiennent, en quelqu'endroit qu'ils ſoient ſituez ; & les immeubles ne ſe reglent que par la Coûtume du lieu où ils ſont ſituez : les Coûtumes reglent les diſpoſitions & les ſucceſſions de meubles bien differemment de celles des immeubles ; & la ſuite par hypotheque, la Complainte, le Retrait lignager, le Decret, la Reſciſion pour lézion d'outre-moitié de juſte prix, & l'Inſinuation de Donations, ſont toutes choſes qui n'ont lieu qu'en immeubles.

Tout Meuble attaché ou incorporé à l'Immeuble par le Proprietaire pour perpetuelle demeure, eſt reputé immeuble, & fait partie du fond ; mais s'il n'y a pas lieu de préſumer qu'il y ait été mis pour toûjours, comme s'il

n'y a été mis que par un Fermier ou un uſufruitier, en ce cas, il n'eſt conſideré que comme meuble, & il en peut être ôté en remettant l'heritage en bon état.

Tous Moulins ſont immeubles, à l'exception des petits Moulins à bras que l'on tient dans les maiſons, & des Moulins aſſis ſur bateaux qui ne ſont point Banaux ; car s'ils ſont Banaux, ils ſont auſſi immeubles, de même que le Bac d'un Seigneur de Fief.

Les Preſſoirs ſont auſſi immeubles & font partie de la maiſon, de même que les armes qui y ſont pour ſa fortification, & encore les ornemens & livres de la Chapelle.

Des matereaux deſtinez pour un nouveau Bâtiment, ſont meubles juſqu'à ce qu'ils ſoient mis en œuvre ; mais quand ils procedent de la démolition d'un édifice & qu'ils ſont deſtinez pour le réédifier au même lieu, ils ſont reputez immeubles.

Les Bateaux, Barques, Chaloupes & Navires, de quelque grandeur qu'ils ſoient, ſont meubles.

Les Bois, le Foin, le Bled, les Pommes & autres Grains & Fruits, quoique mûrs, ſont reputez immeubles à l'égard des Proprietaires, & font partie du fond tant qu'ils ſont ſur pied ; mais ſi-tôt qu'ils ſont coupez ou abbattus, quoiqu'ils ſoient encore ſur le Champ, ils ſont meubles ; cela eſt de droit general, à moins que la Coûtume du lieu n'ait à ce ſujet quelque diſpoſition patticuliere.

De même, le Poiſſon qui eſt dans l'Etang ou dans le Foſſé, eſt reputé immeuble & fait partie du fond ; mais il eſt meuble, quand il eſt en boutique ou reſervoir, ou quand la pompe de l'Etang eſt ouverte : il eſt même toûjours meuble à l'égard du Marchand qui l'a acheté.

De même encore les Pigeons qui ſont en Colombier ſont immeubles ; mais en Voliere, ils ſont meubles.

De même que les Lapins ſont immeubles dans les Garennes, & meubles dans les Clapiers.

Les Ruches de Mouches à Miel ſont reputées immeubles.

Les Feurres, Pailles & Fumiers ſont reputez faire partie de la Terre, comme deſtinez pour ſa culture. C'eſt pourquoi ils appartiennent à l'Heritier qui ſuccede à la Terre ; c'eſt auſſi pourquoi un Fermier ne peut pas en emporter quand il ſort de la Ferme, il doit les conſommer ou les y laiſſer comme neceſſaires pour l'entretien du fond qui les a produit.

Les Echalats portez dans une Vigne ſont auſſi cenſez en faire partie, ſoit que la Vigne y ſoit attachée ou non.

Il y a pourtant des cas où les Fruits, quoique pendans par les racines, ne ſuivent pas le fond ; ainſi entre le nouveau Titulaire d'un Benefice & les heritiers du precedent, les Fruits de l'année ſe partagent à proportion du temps que chaque Titulaire a joüi avant la récolte ; la même choſe a lieu à l'égard de tout uſufruitier à Titre onereux.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,

OU

ECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

Les Terres aux Champs.

LIVRE CINQUIE'ME.

Conſommation des Productions des Terres aux Champs.

CHAPITRE PREMIER.

Commerce des Grains, Foins, Fourages, Lin, Chanvre, Fruits, Poiſſon & Lapins.

EN parlant de toutes ces Productions des Terres aux Champs, j'ai marqué en détail le temps de leur maturité, les uſages auſquels on les employe, & les manieres de les conſerver. Ainſi il me reſte ici peu de choſe à dire à ce ſujet.

Il y a plusieurs choses necessaires pour se bien défaire de ses Marchandises champêtres. 1°. L'Economie necessaire pour les ménager & les conserver précieusement pour les occasions de bon débit. 2°. La prudence pour prévoir les occasions, comme le peuvent être des années stériles qui viendront après plusieurs qui auront été toutes abondantes ; des guerres, des grêles, des inondations, des amas que feront des Commerçans sur Mer : connoître les endroits où les Marchandises sont rares, ceux où il s'en fait une grande consommation ; se procurer des connoissances & des débouchemens pour consommer ses danrées, soit en gros ou en détail, près ou loin, sur terre ou sur Mer ; & si l'on va loin porter ses Marchandises, prendre sur le lieu choses qui peuvent être d'un bon retour, afin de profiter dessus, & que la voiture n'aille ou ne vienne point à vuide ; sçavoir le courant des saisons & des Marchez particuliers ; être actif & vigilant pour profiter de tout, &c. sur-tout connoître la difference des mesures & des poids de chaque Province & de chaque lieu, afin que l'on ne soit point trompé ou par ceux à qui on vend ou de qui on achéte, ou par ses propres domestiques.

Grains & Graines.

Les Grains sont le principal objet de l'Economie champêtre, parce qu'il en vient tous les ans, & il s'en consomme tous les jours, d'autant que la France en fournit à beaucoup d'autres Païs.

Après qu'on en a reservé sa provision, on les vend suivant que les bonnes occasions se presentent, aux Marchands en gros, aux Pourvoyeurs, aux Blâtiers, aux Grainetiers & aux Marchez.

Le Bled a cela de bon, qu'il se conserve cinq ou six ans sans se gâter, pourvû qu'on ait soin de le bien remuer & cribler. Il est assez cher au mois d'Octobre & de Novembre, parce que c'est le temps d'en semer. Ceux qui ne sont pas à plus de quinze lieuës de Paris, y portent leur Bled dans les Marchez où il est le plus cher, & sur le champ ils en vont chercher d'autres dans les Provinces plus éloignées, dont ils sont à portée ; & par l'entrepôt de leurs maisons, ils le rapportent à Paris tant que la cherté y dure : c'est ainsi qu'ils l'entretiennent, & par-là non seulement ils tirent tout le profit qu'y feroient les Provinces, mais même ils y portent souvent la cherté, en emportant les provisions ou en annonçant la disette de Paris, qui de cette maniere reflue souvent jusqu'aux extremitez du Royaume. Mais enfin le profit consiste à bien garder son Bled & à avoir de bons grains & de la diligence, sur-tout quand on a des Rivieres de transport pour les grosses Villes.

L'Avoine & l'Orge se vendent aussi pour l'ordinaire en Carême : les grosses Maisons font alors leurs provisions d'Avoine ; les Brasseurs font la leur d'Orge un peu plûtôt, pour façonner les Bierres de Mars.

Le Millet, la graine de Chanvre, celle de Lin & la Navette, se gardent bien plus que les autres graines ; & quand on ne trouve plus à s'en défaire en graine, il est toûjours temps d'en faire de l'huile.

La Vesce & les Pois se débitent en verd & en sec : en verd, tout le long de l'Eté ; & en sec au Carême : il y a des Blatiers qui les vont chercher dans les Campagnes, pour les revendre dans les Villes, comme le Bled.

Foins & Fourrages.

I. Les Foins ſont de très-bonne défaite pour les Païs de Montagnes & de Plaines, pour les endroits où il y a Guerre, & pour toutes les groſſes Villes, principalement pour Paris, où on ne donne aux Chevaux que le Foin avec l'Avoine. On l'y amene de fort loin par batteaux; il en vient auſſi par charois des lieux voiſins: on vend le Foin tout bottelé, ou bien en meule; quelquefois même on vend la dépoüille d'un Pré à fort-fait. La botte de Foin doit peſer quinze livres quand il eſt verd, & au moins onze livres quand il eſt ſec.

On ne vend pas tant de Sainfoin, de Luzerne, Dragée & autres Foins qui viennent de culture, qu'on vend de Foin; on a coûtume de les conſommer à la maiſon pour ménager les Foins de Prez, qui ſont les ſeuls Foins que l'on conſomme à Paris.

II. Quant aux Fourrages ou *Pailles*, celles de *Froment*, ſi l'on ne peut pas conſommer tout en Litiére & Fumier, ſe vendent aux Grenetiers qui les vont chercher au loin, pour les débiter en Litiére, Paillaſſes, &c. On en vend auſſi aux Maraichers & autres Jardiniers qui ne font leurs Couches à Champignons que de Pailles de Froment.

On vend celle de *Seigle*, qui eſt la grande Paille ou Gluy, pour faire des Couvertures de maiſons, des Liens de Gerbes & d'Echalas, des Paillaſſons & autres Ouvrages d'Agriculture.

La Paille d'Avoine eſt douce & délicate: les Verriers, Vitriers & Miroitiers s'en ſervent pour le tranſport de leurs Verres & Glaces.

Celle d'Orge ſe donne auſſi en fourage aux Beſtiaux; mais il eſt bon d'en ôter la bâle avant que de la donner aux Chevaux & aux Vaches, de peur que les Barbeaux de cette bâle n'entrent dans leurs dents.

On vend auſſi la Paille à nombre d'Ouvriers, comme Tourneurs, Nattiers & autres, qui en font pluſieurs Ouvrages de débit, comme Nattes, Cordons, Chaiſes, Paniers, Chapeaux & Capelines; on la teint en diverſes couleurs: celle de Seigle y eſt meilleure que celle de Froment, parce qu'elle eſt plus longue & moins épaiſſe; & celle d'Orge vaut encore mieux, parce qu'elle a les canons plus longs & moins larges. La Paille eſt plus belle, moins tachée, & ſe vend mieux quand elle n'a point été à la pluye.

Au ſurplus, voyez ce qui a été dit ci-deſſus de la Bâle & des Pailles, page 552.

Lin, Chanvre & Corderies.

I. Le Lin ſe vend tout roüi & façonné, à la Botte ou au cent de Bottes, qu'on appelle *Pierres de Lin* en quelques endroits; on en fait de belle toile de fin lin & autres choſes, dont les Tiſſerands, les Lingeres, les Merciers ſont très-avides. Il ne faut qu'une bonne année de Lin pour payer le fond de la terre.

II. Le Chanvre ſe vend de même, à la botte ou poignée, qui eſt plus groſſe que celle du Lin.

Le Commerce des Toiles eſt très-lucratif, comme on le voit à Alençon, à Saint-Quentin, en Flandre & en Hollande; & outre le profit qu'on y

trouve à vendre à propos ſon Lin & ſon Chanvre aux Tiſſerands, Lingers, Merciers, Manufacturiers, & generalement à tous ceux qui en ſont quelque uſage, une bonne ménagere ſçait gagner elle-même ce qu'ils gagneroient, en donnant ce qu'elle peut amaſſer de Lin & de Chanvre, à filer à nombre de ſervantes, à des vieilles femmes, enfans & pauvres gens, qui pour peu de choſe lui rendent en fil de quoi faire des pieces de Toiles groſſes & fines, ſur leſquelles on prend tout le linge neceſſaire à la maiſon, & on garde le reſte pour le vendre dans les occaſions favorables. C'eſt ainſi que nos bonnes ménageres de Normandie, Picardie & Flandres, qui ſongent plus à l'utilité qu'au faſte, ont toûjours leurs coffres & armoires pleines de bonnes & amples pieces de Toile, qu'on garde tant qu'on veut, ſouvent juſqu'a la quatriéme & cinquiéme generation, ſi on ne juge pas à propos de s'en défaire plûtôt au-dedans ou au dehors. Ce ſont des amas qui ſe faiſant tous les jours croiſſent inſenſiblement & preſque ſans dépenſe, & cependant c'eſt toûjours de l'argent prêt pour qui veut s'en défaire; il n'y a jamais rien à perdre. On en peut faire autant dans tous les Païs; car le Lin & le Chanvre ſont de tous Climats, pourvû qu'on les ſeme en terre forte & un peu humide.

III. Outre l'uſage des Toiles & Fils auſquels on employe le Lin & le Chanvre, on en fait encore, ſur-tout du Chanvre, quantité de choſes de conſommation, comme Coutils, Ficelles, Cordes & Cordages, Cables, Voiles & autres Agrets de Vaiſſeaux; des Lignes, Rets & Filets pour l'eau douce & pour la Mer; des Cordons, des Sangles, Diſciplines, des Echelles, même des Ponts, & des Souliers que les Eſpagnols appellent *Alpargates*, dont on fait grand trafic aux Indes, juſqu'à en charger des Navires. C'eſt pourquoi on fait beaucoup de Chanvres, & de ces Chanvres beaucoup de Cordages, Voiles, Filets & autres Ouvrages de Corderie ſur les Côtes de Mer, comme en Normandie, Bretagne, &c. Le profit en eſt d'autant plus grand, que ce ſont la plûpart des menus Ouvrages qu'on fait faire à loiſir par des enfans, ou dans les mortes ſaiſons. Il n'y a point d'endroits où on ne puiſſe profiter de ces exemples, quand ce ne ſeroit que pour avoir commodément & ſans frais tout le détail de Corderie neceſſaire à une Maiſon de Campagne.

Fruits.

Les Plains-Champs ont auſſi-bien que les Jardinages, leurs Fruits particuliers à chaque ſaiſon de l'année.

1°. Les Fraiſes & Framboiſes; les Ceriſes, Guignes, Bigarreaux, Griottes & Meriſes, & les Groiſelles tant rouges que vertes; tous ces Fruits champêtres que l'on appelle *Fruits rouges*, s'y ſuccedent les uns aux autres, dans la ſaiſon hâtive du Printemps: mais ils ne ſont point de garde, & il faut les manger ou en faire au plûtôt des Liqueurs ou Confitures; ou bien les vendre en détail ou en gros quand on en a aſſez pour cela; par exemple quand on a quelque belle Ceriſaie, ou quand on eſt auprès de quelque Ville.

2°. L'Eté donne en pleine Campagne quelques Prunes & Prunelles, quelques Pommes & Poires, comme Rambours, Calvilles, Rouſſelet, que l'on peut manger au coûteau; & quelques autres plus ſauvages que

l'on peut cuire & confire ; & enfin des Mûres, des Noix & des Noiſettes.

3°. L'Automne eſt la vraie ſaiſon des fruits Champêtres ; la plûpart de ceux qu'on y a en cette ſaiſon ſont de garde, pluſieurs ne ſont même bons qu'en Hyver : on y a en plein les Noix, Noiſettes, Pommes & Poires ; les Marons & Chataignes, les Coins, les Cornoüilles, Jujubes, Azeroles, Aliſes & Epine-vinettes ; les Olives, Pignons & Dattes ; les Arbouſes, Carrouges & Cipres ; & enfin les Neffles & les Cormes. Tous ces fruits ſont de garde particuliere-ment ceux qui chargent le plus, & qui ſont les plus utiles, comme les Noix, Marons, Chataignes & Olives. C'eſt pourquoi dans les années abondantes, on en reſerve pour les années ſteriles ; & on les vend à propos, ſoit aux Fruitiers ou dans les Marchez, ou bien on les fait porter dans les grandes Villes. Il vient à Paris des Marons, Chataignes & Olives de plus de deux cens lieuës.

Du Houblon, du Saffran, du Paſtel, de la Garence, &c.

Le Houblon eſt fort recherché à Paris, en Flandre, Hollande, Angleterre & generalement dans tous les endroits où on fait de la Bierre. On le vend au poids, par bâle ou ſacs. Comme c'eſt un fruit ſaiſonnier qui donne rare-ment pluſieurs années de ſuite, & qui ſe garde ; il n'y a qu'à avoir de grands lieux ſecs pour l'y conſerver juſqu'à ce qu'on trouve l'occaſion favorable de s'en défaire.

Le Saffran ſe vend auſſi à la livre, & il eſt de bonne défaite pour tous ceux qui ont des Correſpondances en Flandre, Hollande, Allemagne, Angleterre & Eſpagne, parce qu'on emploie beaucoup de Saffran dans ces Païs-là.

Le Paſtel, la Voüede, la Garence & la Gaude ſont de bon débit par tout où il y a des Lainiers, des Teinturiers & des Manufactures : on en envoie dans des endroits fort éloignez, ſur-tout en Hollande : les Chardons de Bon-netier y ſont auſſi de défaite.

Du Poiſſon & du Lapin.

I. On vend le Poiſſon de ſes Etangs & Viviers, ou journellement & en détail en le péchant à la piéce, ou en gros en pêchant tout l'Etang pour en vendre & le Poiſſon & l'Alvin, comme il eſt dit au Chapitre des Etangs, où il eſt parlé du temps & des manieres de débiter le Poiſſon.

II. Quant au Lapin, les Hazes en donnent dans tous les mois de l'an-née, hormis celui de Fevrier : ainſi une Garenne fournit toute l'année ; & c'eſt pourquoi les Capitaines des Chaſſes, tant des Terres du Roy que de celles des Seigneurs, ſont ſi amateurs des Garennes, qu'ils y en établiſſent aſſez ſouvent pour leur interêt unique, parce qu'ils afferment ou dépeuplent la Garenne à leur gré, pendant qu'elles ruinent les Bois du Seigneur, & les Moiſſons des Sujets & des Voiſins. Au reſte c'eſt dans la Primeur, aux mois de Mars & d'Avril, & ſur l'arriere ſaiſon, que les Lapreaux & Lapins ſont de meilleur débit. La plûpart des Garenniers en font tranſporter pour leur compte dans les groſſes Villes, par des voitures ou chevaux de gens affidez.

CHAPITRE II.

Commerce du Bois.

CE Commerce eſt le plus lourd, & le plus étendu de tous ceux qui peuvent ſe faire à la Campagne : & l'exploitation des Bois dont nous avons ici à parler tant pour ceux qui en ont à employer ou à vendre, que pour ceux qui en veulent acheter, ſoit en gros, ſoit en détail, comprend quantité de choſes également neceſſaires pour le Vendeur, pour l'Acheteur & pour le bien de la choſe même : il faudra obſerver en particulier pour les arbres ou autres pieces de bois qu'on voudra couper en détail, ce qui ſera dit pour le general. J'ai ici en vûë l'interêt du particulier, auſſi-bien que celui du Marchand, d'autant que les Bois ſont un des beaux ornemens du Royaume, & ſouvent c'eſt le capital d'une terre & de la fortune du Particulier qui vend ou qui achete.

Article Premier.

Connoiſſance & ſoins neceſſaires avant l'achapt & la coupe du Bois.

I. Perſonne ne doit ſe mêler du Commerce de Bois, qu'il ne poſſede tout ce qui eſt neceſſaire à cette profeſſion, tant pour la ſûreté de l'achat, & la bonté du marché, que pour l'exécution & le débit.

Ainſi il faut, 1°. connoître du moins les principaux termes de l'Art ; ce qui eſt auſſi neceſſaire à tous Particuliers qui ont du bien en Bois, comme je l'ai expliqué au Chapitre des Bois page 649. & ſuivantes.

2°. Il faut que le Marchand de Bois connoiſſe les differentes Juriſdictions & les Officiers des Eaux & Forêts, & encore plus la maniere dont les Bois s'adjugent & s'exploitent, afin qu'il ſache prevenir les incidens, faire les choſes dans les regles, & en tous cas s'adreſſer à ceux qui lui peuvent être de quelque ſecours, ſoit en Juſtice reglée ou autrement, dans les differens cas qui ſurviennent ; par exemple pour l'aſſiette des Bois dont les Officiers choiſiſſent le triage ; pour le martelage, l'uſance & la coupe des Bois, où ils peuvent comprendre plus ou moins de beaux arbres ; pour l'adjudication qu'ils ont ſoin d'avancer, reculer ou bruſquer, ſuivant l'interêt de celui qu'ils favoriſent ; pour la reception de la Caution ; pour le débardement & la vuidange des coupes dont ils peuvent allonger le temps : Pour les mal-façons & délits, dont les Marchands ſont reſponſables, & que les Officiers peuvent excuſer ou cacher : Pour le nombre & l'emplacement des foſſes à charbons & cendres ; Pour le défrichement des Houſſieres & le repeuplement des Clairiéres ; & enfin après que les Bois ſont coupez & enlevez, pour le Recolement ou Viſite generale qu'il faut faire ſur les lieux, avant que les Marchands de Bois puiſſent être déchargez ; & ainſi de quantité d'autres points que l'uſage apprend bien vîte, & pour leſquels ceux qui y ont interêt, tant Acheteurs que Vendeurs, ne peuvent point faire de plus belle étude que celle de l'Ordonnance des Eaux & Forêts de 1669.

Pouvoir de Vendre.

II. Les Particuliers ſont Maîtres de vendre leur Bois comme ils veulent & quand il leur plaît, ſoit Taillis ou Futaies, ou Forêt entiere, ſoit par triage & canton, par pieds d'arbres ou autrement ; ſi ce n'eſt les Balivaux qu'il faut reſerver, & le reglement de la coupe des taillis qu'il ne faut faire que tous les dix ans, ſuivant l'Ordonnance. Il faut même avertir le Grand Maître & le Controlleur General des Finances, avant que de couper ou vendre ſes bois de haute futaie, s'ils ſont à dix lieuës de la Mer ou à deux des Rivieres navigables ; ſous peine de trois mille livres d'amande & de confiſcation des Bois.

Mais à l'égard des Bois des Eccleſiaſtiques, & des Communautez tant Laïques que Regulieres, on ne peut en acheter aucune futaie ni balivaux, ſans Lettres Patentes du Roy verifiées au Parlement & en la Chambre des Comptes : & quant à leurs Bois taillis ils ne peuvent les couper à leur profit, qu'après que les Officiers du Roy en ont fait l'Aſſiette, le Martelage & le Meſurage ; & ils ne peuvent les vendre qu'avec la permiſſion du Grand Maître & en Juſtice reglée : le tout ſous peine d'amande & de répétition du quadruple, contre les Acheteurs & les vendeurs.

Et quant aux Bois qui appartiennent au Roy, tant ceux qui ſont actuellement en ſa main, que ceux qui ſont donnez en appanage, en engagement, uſufruit ou autrement ; même ceux qui ſont tenus du Roy en Grurie, Grairie, Ségrairie, Tier ou Danger, ils ne peuvent être vendus en tout ou partie, ſoit Futaies ou Taillis, que ſur un Reglement du Conſeil ou ſur Lettres Patentes verifiées, & par le Grand Maître, dans toutes les formalitez de l'Ordonnance.

Bois en Grurie, Grairie, Tier & Danger ; Segrairie, Très-fonciers & Paragers.

On appelle *Segraiers* ceux qui ont des Bois où le Roy a part par indivis : & ces Bois communs s'appellent *Segrais* ou Segrairies.

Et on appelle Bois tenus en Grurie, Grairie, Tier & Danger, ceux dont le *très-fond*, c'eſt-à-dire la proprieté appartient totalement à des Particuliers ou à des Communautez, mais à la charge d'en rendre un certain droit ou part au Roy ou autre Seigneur, qui prend ſa part à ſon choix, en Bois, ou en argent ſur le prix de la vente : & cette part ou droit eſt differente ſuivant la Tenûre du Bien.

Le droit de *Grurie* eſt de la moitié.

Celui de *Grairie* eſt different ſuivant les lieux ; à Orleans il eſt de deux ſols & demi d'une part & dix-huit deniers d'autre.

Et le droit de *Tier & Danger* (qui ſe perçoit principalement en Normandie) eſt du tier pour droit de Tier, & du dixiéme pour le droit de Danger : en ſorte que de trente arpens de Bois vendus trente mille francs, celui à qui le Tier & Danger en eſt dû, aura à choiſir, treize mille livres ou le Bois de treize arpens, pourvû qu'il ait en même-temps le Tier & le Danger ; car il y a bien des bois qui ne doivent que l'un ou l'autre, le Tier ou le Dixiéme.

On appelle *Très-fonciers* ou *Paragers*, ceux qui ont des Bois ſujets a ces ſortes de droits ; & on les paye au Roy à cauſe de la Juſtice qu'il y fait exercer par ſes Officiers pour la conſervation des Bois. Cependant on ſe regle ſur l'uſage des lieux, pour ſçavoir ſi le droit eſt dû & de combien il eſt. Et même les Morts-bois, dont nous avons parlé ci-devant page 653, ne ſont ſujets à aucuns de ces droits, c'eſt-à-dire que les Très-fonciers prennent ou vendent les Morts-bois, ſuivant l'uſage des biens, ſans en faire part, en eſſence ni en eſtimation, au Seigneur de qui leurs Bois relevent en Grurie, Grairie, Tiers ou danger.

Sept ſortes de ventes de Bois.

III. On appelle *Ventes ordinaires*, celles qui ſe font reglément tous les ans dans les Taillis ou Futaies qu'on a mis en coupes reglées par triages, comme on l'a expliqué ci-deſſus, page 655 : & on appelle *Ventes extraordinaires*, toutes celles qui ne ſe font pas de coupes reglées ; telles ſont les ventes des Chablis, des Balivaux, des Futaies entieres, comme il s'en fait ſouvent dans les Bois des Abbayes où les Abbez Commendataires, les Marchands & ſouvent les Officiers font de bons coups.

Des ſept ſortes de Ventes qui ſe font dans les Forêts, les deux premieres & les plus ordinaires ſont la Vente des Taillis & la Vente des Futaies : mais il eſt de l'Economie de ne vendre les uns & les autres que par quartiers & en coupe reglée, & il faut y laiſſer des balivaux, comme je l'ai expliqué ci-deſſus page 658 : on vend les Futaies par arpent ou par pieds d'arbres ; mais le meilleur & le plus ordinaire eſt de les vendre à l'arpent ; c'eſt le plus court, il y a moins de fraude & de danger à craindre, moins d'embaras & de diſpute pour l'abbatis, l'encroüage & la vuidange des Bois ; on ſe défait du mauvais comme du bon, c'eſt le ſeul moyen de réceper ce qui doit l'être ; & chaque canton de la forêt ſe trouvant exploité à ſon tour, tout le bois ſe renouvelle, & l'on a toûjours dans ſa Forêt des bois de tous âges, qui l'entretiennent dans toute ſa valeur. C'eſt auſſi pourquoi l'Ordonnance défend la vente des Futaies par pieds d'arbres, parce que cela dégrade & ruine les Forêts.

La troiſiéme ſorte de vente eſt celle de *Chablis*, qui comprend les bois de délit, ainſi que ceux que le vent a abattus ou rompus. Ces ſortes de Ventes ſont plus ordinaires dans les Forêts du Roy, parce qu'elles ſont ordinairement plus vaſtes & plus expoſées aux inconveniens : on y adjuge les Chablis en l'état qu'ils ſont, au dernier Encheriſſeur, après que les Officiers ont dreſſé Procez-verbal de leur état. Les Particuliers qui ont peu de bois, trouvent mieux leur compte à employer eux-mêmes leurs Chablis, ou à les façonner & vendre en détail.

La quatriéme vente eſt celle des *Balivaux ſur Taillis*, parce qu'il eſt permis à chaque Particulier de diſpoſer de ſes balivaux, quand ils ont plus de quarante ans dans les Taillis, & de cent-vingt ans dans les Futaies.

La cinquiéme eſt la *Vente par éclairciſſement*, qui ſe fait pour éclaircir les Bois trop garnis, principalement les Taillis qui étouffent & languiſſent ſous les grands Arbres quand ils ſont trop gros & trop drus.

La

La ſixiéme Vente eſt celle qui ſe fait *par pieds d'arbres* : on la pratique quelquefois dans les Forêts qui ſont bien touffuës & garnies de gros arbres dont on craint le déperiſſement. On vend ces arbres par pieds & non à l'arpent ; & ſouvent du nombre de ceux qu'on abat les Proprietaires ſe réſervent ceux dont ils peuvent avoir beſoin. Mais cette ſorte de vente eſt ſujette à quelques inconveniens, & on ne doit la mettre en uſage qu'avec circonſpection, pour les raiſons que je viens de dire.

Et la ſeptiéme eſt la *Vente par Recepage*, qui ſe fait quand les Bois ont été incendiez ou gâtez par vols, maléfices, négligence de Bucherons, par mal façons ou autres délits, ou quand des Taillis ont été conſiderablement abroutis par des beſtiaux ou par les gelées : car il faut vendre & receper tous ces Bois pour qu'ils repouſſent du pied ; & c'eſt particulierement dans ce cas qu'il faut veiller, pour que tout ſoit bien coupé à fleur de terre, & qu'il ne reſte ni houſſiere, ni chicot ni bruyere.

Précautions.

IV. Avant que d'acheter des Bois, il faut 1°. les parcourir attentivement pour ſçavoir combien le Bois contient d'arpens, s'il eſt vif, ſans clairieres & bien garni, ſi les plants ſont de bonnes eſpeces, gros & grands, & non ſur le retour.

2°. Voir à quoi ils ſont propres, & quel en ſeroit le débit le plus facile, le plus lucratif & le plus prompt, ſoit en charpente, ſciage, charronage ou bois à bruler ; la quantité qu'il en peut faire de chaque eſpece, les débouchemens qu'il en faudra avoir, &c. La proximité des Villes, des Bois, &c.

3°. Songer à la ſûreté & au coût des Voitures, aux Droits de Péage & d'entrée, & à tous les frais & faux-frais qu'il y a à faire, tant pour parvenir à l'adjudication des Bois, que pour l'exploitation, l'abbatage, l'équarriſſage, les autres façons, vuidanges & voitures, Gardes de Ventes & Ports, & autres dépenſes attachées à ce Commerce : Se mettre en état de pouvoir exploiter la Vente dans le temps marqué par l'adjudication, ou dans le temps propre pour le débit ; avoir le monde, les outils, voitures, argent & vivacité neceſſaires pour cela ; prévoir les accidens qui y peuvent arriver, principalement pour la perte qu'on feroit & le dédommagement qu'il faudroit payer, ſi les Bois n'étoient pas enlevez à temps, ou s'il faut les faire floter, &c. Et en comptant toute la dépenſe & le produit, voir quel peut être le gain.

Eſtime de ce qu'un Bois peut rendre.

V. Le principal point eſt de connoître à quoi le Bois eſt propre, & ce qu'il peut rendre.

Quand on voit des Futaies pleines, ſituées en bon fond, qui ont peu de Soleil, par exemple lorſqu'elles ſont expoſées au Nord, & qu'elles ont de grands arbres bien preſſez, le Bois en eſt preſque toûjours tendre, & plus propre à la Menuiſerie qu'a bâtir : de même des arbres élevez dans des Vallées ou dans des fortes pleines. Mais ſi la Forêt eſt cruë ſur le gravier, & peu garnie, ou ſi le plant eſt dans un terroir ſablonneux ou porreux, bien expoſé au Midy, comme on en voit dans les Hayes & au bord des Forêts, le Bois en ſera ruſtique, dur, & très propre pour la charpente, comme le ſont les bali-

vaux qui ſont bien expoſez au Soleil, parce qu'ils ſont durs, francs, nets & de longue durée : Au contraire les Menuiſiers & les Sculpteurs n'emploient gueres de ces bois là, parce qu'ils ſont trop durs & rebelles à l'outil : Au ſurplus voyez ci-après l'article trois du débit particulier de chaque eſpece de Bois.

Quant à la maniere de connoître ce qu'un Bois peut rendre.

1°. Pour ſçavoir le produit de celui que l'on achete en *Grume*, c'eſt-à-dire, ſur pied ou ſans être équarri ; il faut viſiter les arbres, en prendre avec un cordeau les hauteurs & groſſeurs, & juger de ce qu'on en pourra tirer de pieces de charpente & de bois de corde.

Si c'eſt une grande Forêt, quand on ſçait combien elle a d'arpens, on la diviſe par demi arpens ou par quartiers, & on en fait la ſupputation totale, ou en évalüant tous les quartiers l'un après l'autre, ou en en prenant ſeulement quelques-uns dans chaque canton de la Forêt, pour juger du total par eſtime, le fort portant le foible : On fait un mémoire de toute cette évalüation ; elle aide beaucoup à réuſſir dans l'achat des Ventes.

Pour prendre la hauteur d'un arbre. Ayez quelqu'un avec vous qui meſurera l'arbre à deux toiſes au deſſus du pied ; & à quelque diſtance de-là, vous jugerez à vûë-d'œil, du ſurplus de l'arbre à proportion des deux premieres toiſes.

Pour ſçavoir combien un arbre en grume aura d'équarriſſage. On le meſure en grume, à la couronne, c'eſt-à-dire demi pied de terre, avec un cordeau : il faut ôter la neuviéme partie de ce que le cordeau aura de longueur, & le reſte ſera la largeur qu'auront enſemble les quatres faces de l'arbre quand il ſera équarri.

S'il a en grume trois toiſes ou trois toiſes & demie de couronne, on en ôte la ſeptiéme partie : pour quatre toiſes ou quatre toiſes & demie, on en ôte le ſeptiéme, & le vingtiéme des ſix autres ſeptiémes : Si l'arbre eſt de ſix toiſes ou ſix toiſes & demie, on retranche le cinquiéme & le douziéme des quatre autres cinquiémes ; & ainſi du reſte à proportion.

Quand on a ainſi pris l'équarriſſage de ſon Bois en grume, on l'écrit ſur ſon mémoire, après la hauteur ; & ayant ainſi la longueur & largeur de ſon Bois de charpente, on en fait la réduction à la piece, comme je l'ai dit ci-deſſus page 61. enſuite on fait un total de la quantité, & un autre du Bois à brûler : & on voit parlà, à peu de choſes près, ce que toute une Forêt peut rendre.

Eſtime du produit des Taillis.

2°. Pour juger de ce que peut produire un Bois, ſoit Taillis ou autre qui ne ſera pas bon à débiter en Charpente, Menuiſerie ni Fente, on prend les hauteurs & groſſeurs de cinq ou ſix pieds d'arbres ou brins differents, on les joint enſemble pour voir du fort au foible les groſſeurs & les longeurs ordinaires de tous ces Bois : on en examine auſſi cinq ou ſix cantons differents pour ſçavoir comment ils ſont peuplez ; on en compte les pieds ; on voit combien il y en a dans chaque canton, & combien chaque brin peut produire de longueurs de Bois de corde de l'échantillon convenable à l'uſage des lieux : par là on juge combien le bois peut produire de cordes.

Si les groſſeurs ont depuis dix-huit juſqu'à vingt poûces, on en fera des buches, dont cent ſeize ſeront une corde : Si le bois eſt plus gros, on voit au premier coup d'œil s'il ſe peut fendre en pluſieurs parties égales, ou à peu près, puis on en fait la ſuputation.

Quand c'eſt un bois mêlé de pluſieurs groſſeurs, depuis douze juſqu'à dix-ſept poûces, il en faut environ deux cens quarante longueurs.

Si ce ſont des Bois taillis qui ſoient d'une même groſſeur, depuis ſix juſqu'à huit & neuf poûces, il faut environ huit cens longueurs pour une corde.

Enſuite il faut auſſi examiner à vûë de païs ce que le branchage peut donner de fagots. Par ce détail on fait toûjours ſon compte, & on ne manque gueres de faire de gros gains ſur les Bois.

Marché de Bois.

Les clauſes du Marché font ſouvent la perte du Bourgeois qui vend, ou du Ventier qui achete.

1°. Il eſt bon pour l'un & l'autre, que le Marché ſoit paſſé pardevant Notaires, & que toutes les Conventions y ſoient marquées plûtôt que par Contre-écrits.

2°. Outre la garantie qui eſt dûë de droit par celui qui vend, le Marchand doit le faire obliger à lui livrer & faire livrer paſſage, pour débarder & conduire ſes Bois juſqu'au plus prochain Port ou autre lieu, où on puiſſe voiturer franchement, parce que le Marchand auroit trop à perdre s'il n'y avoit pas de grand chemin auprès des Ventes, & s'il falloit dédommager ceux, par-deſſus les terres deſquels on paſſeroit pour y aller.

3°. Le Vendeur de ſon côté ſtipulera, que les Bois ſeront coupez, uſez & vuidez, de la maniere, dans les temps & ſous les peines que l'Ordonnance a marqué pour les Bois du Roy.

4°. On conviendra du temps de vuider la Vente qui eſt arbitraire, & que le Marchand obtiendra le plus long qu'il pourra, afin qu'il puiſſe façonner, débiter, vendre ou débarder ſes Bois à ſon aiſe, & qu'il ne ſoit point expoſé, ſouvent par quelque retardement imprevû, à les enlever précipitamment, ou à payer de gros dommages & interêts au Vendeur, à cauſe qu'ils empêcheroient ſes Bois de repouſſer.

5°. On fixera le nombre & le lieu des foſſes à charbons & à cendres ; on conviendra ſi le Marchand ſera obligé de les repeupler, & il tâchera d'avoir la permiſſion de couper les Bois hauts & bas en toutes ſaiſons, & ſans réſerve ; ou de les faire débiter en telle ſorte d'ouvrages qu'il voudra, & d'y faire telles commoditez qu'il jugera a propos pour le débit de ſon Bois.

6°. Si le Vendeur ſe reſerve quelques arbres ou ballivaux, comme il eſt de ſa prudence de le faire, on conviendra pour l'un & pour l'autre, qu'ils ſeront marquez, mais que l'acheteur n'en ſera point reſponſable s'ils ſont briſez ou coupez, par encroüement ou autrement, même par les Ouvriers ; non plus que du dégât des taillis, pourvû qu'il n'y ait point de la faute de l'Acheteur ; ſauf au Vendeur à ſe pourvoir contre ceux qui auroient fait le mal ; & qu'a tout évenement, l'Acheteur ne ſera tenu que de laiſſer d'autres arbres de reſerve, en prenant ceux qui auront pû être endommagez.

7°. Si le Vendeur charge le Marchand de repeupler quelques endroits de ſes Bois & d'en défricher d'autres ; le Marchand doit ſtipuler que les terres

qu'il défrichera seront exploitées à son profit, du moins jusqu'au temps de la vuidange ; & qu'il ne sera point responsable du dégât que les bestiaux pourroient faire dans les endroits repeuplez. Il tâchera aussi d'avoir seul en récompense, la Glandée, le Pâturage & autres proffits du Bois, jusqu'au temps qui lui est accordé pour en faire la vuidange.

8°. Enfin le prix sera payable à plusieurs termes à plusieurs années, & la plus grande partie après la vuidange des Bois, afin que le Marchand ventier puisse payer plus facilement, & qu'il ait toûjours pardevers lui dequoi se dédommager si on l'inquiette dans son achat.

ARTICLE II.

Usance du Bois.

L'Usance du Bois en comprend l'abbatis & les façons.

I. J'ai parlé du temps & des regles de la coupe, au Chapitre des Bois : & ce qu'il y a ici à ajoûter pour les Marchands ventiers, c'est qu'ils doivent necessairement les avoir coupé en dedans le quinze Avril, & les vuider dans le temps porté par leur adjudication, sous peine de confiscation & de gros dommages & interêts : tous les Bois de charpente doivent être marquez du marteau particulier que le Marchand doit avoir ; il est garant de ses Commis, Gardes & Bucherons ; il doit leur donner des mesures des longueurs du Bois, conformes aux Ordonnances du Roy & de la Ville ; il est responsable de tous les délits qui se commettent dans les Ventes & autour, jusqu'à loüie de la Cognée ; il ne peut faire de charbon & de cendres, qu'autant qu'il est dit par son marché : & ainsi de quelques-autres menus points que la seule lecture de l'Ordonnance apprend.

Selon l'usage des environs de Paris, les Fermiers & Marchands de Bois ont jusqu'à la saint Martin & au plûtard jusqu'à Noël, pour façonner & vuider leurs coupes de taillis. Pour les Futayes il n'y a point de regle que la possibilité de la Forêt.

Débits du Bois.

II. On appelle *débits du Bois* les differentes façons auxquelles on l'emploie dans les Ventes pour s'en défaire : on en fait du Bois de Charpente, du Merrein ou du Bois de fente & d'ouvrage, du Bois de sciage, de charonnage & à brûler ; & on en tire des écorces, du charbon & des cendres, qui sont tous de bon débit.

Remarques sur le débit & sur les défauts du Bois.

1°. Les *Taillis*, ne se débitent ordinairement qu'en fagots, charbons & cendres ; ou au plus en cotrêts, falourdes & Bois de corde, quand ils sont d'une venuë un peu heureuse ; le menu branchage s'emploie en bourrées : & quand ils sont de bien belle coupe, on en fait, sur-tout des jeunes balivaux, quelques menuës pieces de charpente, de sciage ou de fente, comme solives, limons, &c. C'est pourquoi en bien des endroits on ne coupe point les taillis qu'ils ne limonent, (voyez ci-après *Limons.*) On emploie aussi les Chéneaux & les

Bouleaux en cercles, grands & petits, principalement aux environs d'Auxerre & d'Avalon. On écorce les Chéneaux, les Tilleuls, les Aulnes & les Noyers qui s'y trouvent, parce que les écorces de ces arbres ſont fort recherchées, comme on le dira ci-après.

Les *Futaies*, & les arbres de reſerve qui dans les taillis tiennent lieu de Futaie, fourniſſent preſque ſeuls tout le bois de charpente, de ſciage, de charonnage, de fente & une bonne partie de celui à brûler. Après le débit des tiges, avant que d'employer le branchage en Cordes, Falourdes, Cotrets, Charbon, Fagots, Bourrées & Cendres, on en tire quelques petites pieces d'équarriſſage, qui valent toûjours mieux que du Bois de Corde : on en fait auſſi du Bois de ſciage, ſi les tronçons de branchage ont ſix pieds de long ; car il ne faut pas ſcier de bois à de moindres longueurs. Les branchages ſervent encore à faire des Courbes de Batteau, dont le débit eſt très-bon près de la Mer & des Rivieres navigables ; on en fait auſſi des Rais de Rouës & autres pieces de charonnages, quand les bouts qui reſtent n'ont pas un peu plus de deux pieds & demi de longueur ; car en ce cas ils ſeroient bons à diſtribuer en bois de fente.

2°. Comme chaque eſpéce de Plant a ſon mérite particulier, il faut les débiter ſuivant leur terrain, leur qualité & le courant de la conſommation ; par exemple employer en pieces de menuiſerie les bois tendres, & en charpenterie ceux qui ſont durs & crus dans un fond ſec & chaud. Et quoiqu'il faille toûjours tendre au meilleur débit, qui eſt ordinairement l'équariſſage ; cependant quand on a beaucoup de bois, il faut l'employer en toutes façons, de differens échantillons & groſſeurs, afin que le débit en ſoit plus prompt, à cauſe des differens uſages auſquels ils ſeront propres : ſur-tout faire de ce qui ſe conſomme le plus dans la Province ou autres lieux, où le Marchand a ſes correſpondances.

3°. On débite le Bois, ou façonné ou en *Grume* ; c'eſt-à dire en morceaux brutes & non travaillez, comme les Pilotis, Limons, Maſſes, Fléches, Jantes & autres pieces de charonnage. Et quand la Grume ſeroit propre pour un autre uſage, il eſt aiſé d'en ſçavoir la portée, puiſque la maniere de réduire le bois en Grume ou quarré eſt expliquée ci-devant page 736.

Tous les Bois qu'on débite doivent être d'Echantillon, c'eſt à dire tous de la groſſeur marquée pour chaque piece ; le volume de l'échantillon eſt different ſuivant les lieux, & c'eſt au Marchand à ſuivre ceux des endroits où il deſtine ſon Bois, pour qu'il y ſoit de vente. Je marquerai ici les échantillons des Bois qu'on débite à Paris, comme le lieu de la plus grande conſommation.

4°. Il ne faut ni Aubier, ni Bois roullez ni tranchez, parmi ceux qu'on débite façonnez.

L'*Aubier* qu'on appelle autrement *Aubour* ou *Auber*, eſt la partie molle & blanche, qui fait un cerne entre l'écorce & le vif de l'arbre : Les Ouvriers l'appellent le *Lard du Bois* ; & c'en eſt effectivement comme la graiſſe, que la ſéve de chaque année produit, pendant que l'Aubier de l'année precedente qui joint le vif de l'arbre, ſe change en ſa ſubſtance. L'Aubier eſt pernicieux dans l'uſage, & le Bois où il y en a ne peut ſervir ni en Charpente, ni en Merrain, ni en ſciage, parce qu'il communique un goût de fut a tout ce qu'on met dans des vaiſſeaux faits de bois où il y a de l'Aubier, il ſe pourrit très-

vîte dans les lieux humides, & dans les lieux ſecs il eſt bien-tôt plein de Vers; & gâte tous les bois voiſins. Il eſt défendu aux Charpentiers & Menuiſiers par leurs Status, d'employer aucun bois où il y en a. Celui du chêne a ordinairement un gros pouce ou un pouce & demi d'épaiſſeur. Les Ouvriers appellent bois *Flacheux* ou plein de *Flaches*, celui dont on n'a pas ôté tout l'Aubier, ou (pour parler comme eux) qui n'eſt pas bien équarri à vive arrête.

Le *Bois roulé* eſt celui dont les cernes ou cruës de chaque année ſont ſéparées & ne font pas corps avec tout l'Arbre; ce qui vient ſouvent de ce que l'Arbre a été battu des vents pendant qu'il étoit en ſéve: ces ſortes de Bois ne ſont jamais bons à mettre en œuvre, ſi ce n'eſt pour de petits Ouvrages. Quelquefois le Bois roulé ne ſe connoît & ne devient vicié, qu'après qu'il a été mis en œuvre, ce qui ſe voit aux rognes ou mouſſes qu'il jette en-dehors, comme des champignons ou mouſſerons.

Le *Bois tranché* eſt celui qui a le fil de travers; en ſorte qu'au lieu de ſuivre tout droit le long de l'Arbre, il le traverſe ſouvent d'un côté à l'autre. Il ne vaut rien à débiter en ouvrages de fente, ni pour porter de longueur ou autrement, parce qu'il ſe caſſe aiſément.

On ne doit pas non plus employer le Bois *Noueux* à porter de long, à cauſe du défaut de ſes nœuds.

Le *Bois Rouge* eſt un Bois échauffé, ſujet à devenir tout plein de petites taches blanches, noires & rouſſes, ainſi que pourriture; pourquoi quelques Ouvriers l'appellent Bois *Pouilleux*. Il eſt encore d'un plus mauvais uſage que ceux qui ſont reſtez quelque temps *charmez*, *ceinturez*, ou *écorcez* ſur pied; ceux ci ne ſont cependant pas d'un bon ſervice, parce que le Bois ſe deſſeche, perd ſa ſubſtance, & déperit bien plus vîte que quand on l'employe peu de temps après l'avoir coupé vif & ſain.

Le *Bois Gelif*, c'eſt-à-dire le Bois gerſé ou fendu par la gelée, eſt de moins mauvais ſervice.

Bois de Charpente.

On appelle Bois de Charpente, autrement dit *Bois Quarré* & Bois d'Ecarriſſage, tout le Bois équarri deſtiné à bâtir, pourvû qu'il ſoit au-deſſus de ſix poûces; & ſelon qu'il eſt débité, chaque piece a ſon nom particulier, ſuivant ſa groſſeur. Voyez les noms des principales pieces d'un Bâtiment, ci-devant page 49.

Le Marchand Ventier employe pour la Charpente les plus belles tiges de ſa vente; & quoiqu'elle ne ſoit pas bien conſidérable, il faut toûjours tendre à l'Equarriſſage, parce que c'eſt le débit le plus prompt, qui coûte moins de frais, & qui donne de plus fortes ſommes.

Il doit ſe garnir d'abord des gros échantillons, comme Poutres de pluſieurs longueurs & groſſeurs, arbres de Preſſoir, Coüillards, Teſſons, Jumelles & autres groſſes pieces; mais ſeulement autant qu'il lui en faut pour l'aſſortiſſement de ſes Marchandiſes, de peur que le reſte ne ſoit plus que du fretin.

Il aura ſoin de bien proportionner le nombre & les échantillons de ſes pieces de Charpente, au débit courant, & que tout ſon Bois ſoit bien équarri

& vive-arrête ; car il ſe vend bien plûtôt que lorſqu'il eſt flacheux, & que les angles n'en ſont point ouvragez juſqu'au vif.

Le gros Bois tortu qu'il trouvera, ou pour parler dans les termes de l'Art, le Bois *Bombe* ou *Bouge* s'employera en *Courbes* qui ſerviront à faire des Ceintres, des Toits de Domes ronds, des Genoux de Navire, des Liens, des Eſſeliers, des Chevrons ceintrez, des Culs-de-Four, ou autres pieces de Bâtimens, Moulins ou Navires, ſuivant leur groſſeur & les lieux de débit.

On ne débite le Bois de Charpente qu'à la piece ou au cent. La piece de Bois eſt douze pieds de long ſur ſix poûces d'épaiſſeur & autant de largeur, ou la valeur, qui revient à cinq mille cent quatre-vingt quatre poûces de bois pour le contenu de toute une piece ; de ſorte qu'une Poutre eſt ſouvent comptée pour quinze ou vingt pieces de Bois. Tout le Bois de Charpente ſe réduit à cette meſure, ſoit pour la Vente, pour la Voiture ou pour le Toiſé des Ouvrages. On le taille toûjours en longueur depuis ſix pieds juſqu'a trente, en augmentant les pieces toûjours de trois pieds en trois pieds. Celles de Menuiſerie ne vont que juſqu'a quinze pieds au plus, avec la même gradation. Au ſurplus, voyez ci-devant aux pages 15, 49, 54, 61 & 65.

Bois de Fente, Merrain & d'Ouvrages.

Le Bois de Fente ſert à faire 1°. Le Merrain à futailles. 2°. Le Merrain à panneaux pour la Menuiſerie. 3°. Tout ce qu'on appelle *Bois d'Ouvrages*, c'eſt-à-dire Lattes, Contre lattes, Echalas, Ecliſſes, Sceaux, Cercles, Pelles & tout ce qu'on travaille dans les Forêts.

On choiſit pour la fente, le meilleur Bois de la vente, & preſque toûjours le Chêne : ſur-tout il faut rejetter tout le Bois tranché, roulé, échauffé & noueux. On y employe les tronçons qu'on coupe ordinairement au bout d'en bas de l'abbatage ; car tout le corps de l'Arbre n'eſt pas propre pour la fente. Le Bois ruſtique & nouailleux, qui a crû ſur le gravier expoſé au plein Midi, ne ſe peut fendre qu'un peu vers le tronc.

1°. *Le Merrain à Futailles* qu'on appelle autrement *Bois à Barils*, ou *Bois à Douvains*, ſe débite en pieces qu'on appelle *Doelles*, & qui ont depuis ſept juſqu'à neuf lignes ou trois quarts de poûces d'épaiſſeur ; & depuis quatre juſqu'à ſept poûces de largeur : mais quant à la longueur, elles ſont differentes, ſuivant la jauge des lieux & l'uſage qu'on en veut faire.

Le Merrain de Pipe eſt de quatre pieds de long.

Celui des Muids, qu'on appelle autrement *Buiſſerie*, eſt de trois pieds.

Et celui des Bariques & Demi-queuës, Feüillettes ou Demi-muids, eſt de deux pieds & demi.

Chaque Doelle ou piece de Merrain à Futaille a ſa piece d'enfoncure, qui eſt de même de ſept à neuf lignes d'épaiſſeur : mais elle n'a que deux pieds de long & ſix poûces de large pour les fonds de Muids ; & pour les Demi muids ou Feüillettes, un pied & demi de long, & au moins quatre poûces de large.

Toutes Doelles, ſoit de corps ou d'enfonçure, qui ſont au-deſſous des échantillons ci-deſſus, ſoit en longueur, largeur ou épaiſſeur, ſont reputées rebuts ou effutages.

On fait encore avec le Merrain, des Douves qui s'employent en Ton-

neaux, Cuves, Baquets & autres Vaiſſeaux, & en Bardeau pour couvrir les Maiſons.

2°. Outre les Tonneaux, Cuves, Baquets & Bardeau, le Bois de fente ſe diſtribuë auſſi en Panneaux, dont on fait du Parquet, des Lambris & autres Ouvrages de Menuiſerie. On donne aux Panneaux quatre pieds de long ſur un poûce & demi d'épaiſſeur; il y en a qu'on ne fait épais que d'un poûce; mais ils ont tous au moins ſix poûces de large.

3°. On tire encore des Tronçons de fente, la Latte, tant quarrée que volice: voyez ci-devant page 19.

4°. Les bons Echalas qu'on appelle *Echalas de quartier*, & en pluſieurs endroits du *Paiſſeau*, ſe font encore de fente, de Chêne, & ordinairement des Tronces qui ne ſont pas aſſez bonnes pour de la Latte. On fait des Echalas depuis trois pieds de long juſqu'à quinze: les petits ſervent aux Vignes, les grands aux Berceaux & aux Eſpaliers.

Pour les environs de Paris & de la Loire, ſur-tout en Orleanois, on fait les Echalas de quatre pieds & demi de long ſur environ un poûce de quarré: Il y a quarante Echalas à la botte pour Paris, & cinquante pour la Province, quoiqu'entre Marchands on vende les Echalas au millier.

Ceux de ſix, neuf & douze poûces de longueur, ſont d'un bon débit à Paris pour le treillage.

On en fait auſſi de petits, de quatre à cinq pieds de long ſur un poûce de large; & il n'y en a que vingt-cinq à la botte. Dans l'Auxerrois, on n'en fait point qui ne paſſent ſix pieds, ils les appellent des Perches; & c'eſt le ſeul canton de France où on mette la Vigne en Perches.

On fait auſſi des Echalas de Bois rond; on en met cinquante à la botte; de quatre pieds de long: ils ne ſe vendent pas ſi bien que ceux de quartier.

On donne au plus ſix livres de façon pour fendre & mettre en bottes un cent d'Echalas de quartier; & on le vend depuis quarante juſqu'à ſoixante livres. Le cent d'Echalas ronds, vaut dix à douze écus.

5°. On employe encore le Bois de fente en *Ecliſſes*, autrement dit *Perches*, qui ſervent à faire des Minots, Boiſſeaux ou Bichets, Sceaux, Cribles, Tambours, Pelles, Cerceaux & autres Ouvrages de cette eſpece.

Les Ecliſſes pour Minots ont quatre ou quatre pieds & demi de longueur, & trois pieds pour les Sceaux; & l'Enfoncure des Minots eſt de dix-huit poûces en quarré, & celle des Sceaux d'un pied.

Après que des Tronçons de fente, on a tiré les differentes pieces de débit ci-deſſus, il reſte aſſez ſouvent des longueurs d'Arbres de ſix pieds & plus; on les fait équarrir pour les débiter en Sciage.

Le Cercle, tant à Cuves qu'à Demi-muids & Demi-queuës, eſt auſſi de bon débit: le Châraignier & le Frêne ſont les Bois les plus propres à en fendre. Il faut choiſir pour le Cercle à Cuve, les Perches les plus groſſes, les plus grandes & les plus droites; il les faut de longueur de huit à neuf pieds pour le Cercle à Demi-queuës, & de cinq à ſept pieds pour celui à Demi-muids.

Bois de Sciage.

Les pieces de Charpente & de Fente étant tirées d'une Vente, le Marchand examine ce qu'il peut debiter en Sciage.

Le Bois de Sciage ſert principalement pour la Menuiſerie ; on le débite en Planches, Solives, Chevrons, poteaux, Limons & Batans, Goutieres, Membrures & Contre-latte. Tout le Bois quarré qui n'a pas ſix poûces d'épaiſſeur, eſt compris dans le Bois de Sciage. On y employe beaucoup de Bois tendres.

On le fait façonner ou par des Scieurs de long, ou dans des Moulins à Scie ; mais il doit être ſans flache, bien travaillé à vive-arrête, & non *Méplat*, c'eſt-à-dire n'être pas plus épais d'un côté que d'autre. On fabrique pourtant pour des Clôtures & autres Ouvrages groſſiers, des groſſes planches qu'on appelle *Doſſes*, qui ne ſont ſciées que d'un côté, & qui de l'autre ont quelqu'aubier, quelqu'écorce ou inégalité.

Toutes les *Planches* ſe débitent d'environ un pied de large ; les plus ordinaires ſervent en Menuiſerie, & ſont d'un poûce d'épaiſſeur franc-ſciées ſur trois pieds & demi ou quatre pieds de longueur. Celles à Cuves ont un poûce & demi d'épaiſſeur ; on en fait de deux poûces, franc-ſciées, de douze à treize poûces de large ; & il y en a qui ont juſqu'à quatorze, quinze & ſeize poûces de largeur, qui ſervent aux Trappes. Les *Entrevoux* ſont de petites Planches qui n'ont qu'un demi poûce d'épaiſſeur.

Les *Solives* ſe font de cinq à ſept poûces de groſſeur, de longueurs differentes, mais de bon bois pour bien porter. Les Solives de Brin ont depuis quinze pieds juſqu'à trois toiſes ou trois toiſes & demi de longueur ; quand on trouve des brins de cette portée, on ne les ſcie point, on les équarrit ſeulement de ſept à neuf poûces de groſſeur, & ils ſont fort recherchez.

On débite les *Poteaux* de quatre à ſix poûces de groſſeur : les Charpentiers en font des Clôtures, Pans, &c.

Les *Limons* qui ſervent à porter les Marches & forment la rampe des Baluſtres d'un eſcalier, & les *Batans* de porte cochere, ſe font de quatre poûces ſur un côté, & huit ſur l'autre ; ou de quatre & neuf, de quatre & dix, de cinq & dix, de cinq & douze.

Les *Chevrons* vont vîte à la Vente, parce qu'il en faut & aux Charpentiers pour porter la couverture des maiſons, & aux Menuiſiers. On les ſcie ou de trois poûces ſur une face, & de quatre ſur l'autre ; ou de quatre poûces en quarré.

La *Contre-latte* ſert pour couvrir en ardoiſe, & n'a qu'un demi poûce d'épaiſſeur ſur quatre à cinq poûces de large.

Les *Goutieres* ſont d'un grand uſage en Province, & d'un bon débit ; mais il faut en choiſir le bois de brin ſain, ſans nœuds, roulure, aubier, ni gerſure ; & qui ait huit à neuf poûces d'équarriſſage : puis on le ſcie par le travers, d'un angle à l'autre ; & on forme la goutiere en creuſant une de ſes trois faces juſqu'à un bon poûce d'épaiſſeur ſur chaque bord : on la fait ordinairement de ſix pieds juſqu'à trois toiſes & demi de longueur, & on la met à couvert, afin que le hale ne la tourmente point.

Les *Membrures* ſervent à la Menuiſerie & à la Charpenterie, & ſont de-

deux ſortes, toutes deux de ſix poûces de large ; mais l'une n'a que deux poûces d'épaiſſeur & l'autre en a trois.

Les Scieurs de long ſont ſujets à croquer leur Ouvrage ; c'eſt à quoi le Marchand doit veiller & parcourir ſouvent ſa vente, le Pied-de-Roy à la main, pour ſçavoir ſi les échantillons ſont bien débitez.

Bois de Charronage.

Il comprend tout ce que les Charrons employent pour faire des Charuës, Rouës, Charettes, Caroſſes & autres Voitures, &c. Le Frêne, le Charme, l'Erable & principalement l'Orme, fourniſſent preſque tout le bois de Charronage. La meilleure partie s'en débite en grume ; & tout y ſert, même les forts branchages tortus ou droits, pourvû qu'il n'y ait point trop de nœuds ; car les Charons employent aux rais de rouës, aux Charuës ou ailleurs, juſqu'aux petits morceaux gros comme la jambe ; & tout ce bois-là s'appelle *Bois à débiter.*

Si on y trouve des Grumes de deux ou trois pieds & demi d'équarriſſage, qui puiſſent porter quatre à ſix poûces d'épaiſſeur, il faut les débiter dans leur largeur en tables, que les Meûniers cherchent pour faire leurs Rouets & tours de Lanternes. Au ſurplus, voyez ci-après le débit particulier de l'Orme.

Bois à brûler.

On le fait de Branchages, de Taillis & des Bois qui, pour être gâtez ou de mauvaiſes eſpeces, ne ſont point propres aux uſages ci-deſſus, ſoit de Charpente, Fente, Sciage ou Charronage. Il ne faut pourtant pas tirer trop fort à ces uſages, parce qu'il ne reſteroit plus de quoi faire de bon Bois à brûler, qui eſt un débit des plus conſiderables des ventes.

Tout le Bois à brûler en general doit avoir trois pieds & demi de long, compris la taille. Il ne doit y avoir que le tiers au plus de Bois blanc. Le Hêtre eſt le Bois qui brûle le mieux, il fait le feu le plus clair, mais il petille trop.

Le Bois à brûler ne doit être vendu qu'à la Corde ; l'Ordonnance ayant abregé toute autre ſorte de meſures : & la Corde doit avoir huit pieds de long & quatre de haut ; elle vaut deux Voies à Paris.

1°. Le *Bois de Compte* eſt celui dont les ſoixante-deux buches au plus doivent remplir les trois anneaux qui compoſent la Voie de Paris, ſuivant les Ordonnances de la Ville : les Buches doivent avoir trois pieds & demi de longueur, & au moins dix-huit pouces de groſſeur ; celles d'au-deſſous doivent être rejettées & renvoyées parmi le Bois de Corde.

2°. Le *Bois de Corde* eſt celui qui n'a pas dix-ſept poûces de groſſeur ; mais il doit en avoir au moins ſix : on l'appelle Bois de Corde, parce qu'il n'y a pas long-temps qu'on le meſuroit encore à Paris avec des Cordes. A preſent on le vend à la Membrure, qui eſt une meſure compoſée de trois pieces de Charpente qui a quatre pieds en tous ſens, & dans laquelle on range le Bois. Plus il eſt droit, mieux il ſe vend, parce qu'il ſe corde mieux que le Bois tortu.

On appelle à Paris *Bois de Gravier*, un Bois demi-flotté, qui vient dans

la Bourgogne & le Nivernois, dans des endroits pierreux : & *Bois d'Andelle*, un Bois de deux pieds & demi qui vient par la Riviere d'Andelle, il eſt ordinairement de Hêtre.

3°. Quand le Bois de corde eſt pris, le reſte des branchages ou bois, ſert à faire des cotrets, falourdes, fagots, bourées, cendres & charbon.

Le cotret, ſoit de taillis ou de quartier, doit avoir deux pieds de longueur ſur dix-ſept à dix-huit poûces de groſſeur.

Le fagot deſtiné pour Paris, doit avoir trois pieds & demi de long, dix-ſept à dix-huit poûces de groſſeur, & être garni de parmens raiſonnables outre les broutilles.

La groſſeur des cotrets & fagots ſe prend vers la harre dont on les lie par le milieu ; de même que la couronne d'un arbre de futaie ſe prend au pié.

La Falourde eſt un gros fagot qui n'eſt compoſé que de huit à dix perches coupées ou rondins joints enſemble & liez par les deux bouts.

On vend les Buchettes à la chartée ou à la voie ; & les Ramilles ſervent à faire des bourrées, dont on tire quelque argent à compte des faux frais, quand on eſt auprés des grandes Villes : on fait les bourées plus courtes mais bien plus groſſes que les fagots.

On donne aux Bucherons pour la façon du cent de fagots, dix-huit à vingt-deux ſols compris l'abatage ; & on le vend cent ſols ou ſix livres ſur le lieu.

Les Bourées de quartier coûtent autant de façon que le fagot : & celles de taillis valent depuis quarante ſols juſqu'à quatre livres le cent, ſelon qu'elles ſont bonnes. Les Bourées d'Epines ſe vendent trente à quarante ſols le cent.

On donne trente ſols pour la façon de la corde de Bois compris l'abatage ; & on la vend depuis douze livres juſqu'à ſeize. Le Bois de Noyer & autres pareils ne ſe vendent que neuf ou dix livres.

Charbon de Bois.

Pour le faire, choiſiſſez dans vôtre Bois, ſoit taillis, ſoit futaie, quelque Clairiere dont vous abatrez tous les Buiſſons & Plants, & en ferez une place bien nette, grande à proportion de ce que vous voudrez faire de Charbon. Faites y tranſporter le bois dont vous voulez le faire ; ordinairement on le coupe par morceaux longs de deux pieds & gros depuis un pouce & demi juſqu'à ſix ou ſept. On commence le Fourneau auſſi-tôt qu'il y a aſſez de bois pour celà, & on continuë toûjours d'en apporter pendant qu'on dreſſe le Fourneau.

Pour cela on fait au milieu de la place un quarré de quatre gros bâtons couchez plat à terre, par deſſus ceux-là on en met un ſecond rang, puis un troiſiéme, & ainſi de ſuite en les arrangeant les uns ſur les autres quarrément, juſqu'à ce que les quatre murs du milieu de vôtre Fourneau ſoient faits, de ſorte que vous aurez un vuide dans le milieu, d'un pied ou pied & demi de diamétre. Il y en a qui mettent quatre perches aux quatre coins du quarré pour ſoûtenir l'édifice. Enſuite on environne ce quarré de morceaux de bois qu'on poſe de bout contre la meule : on fait cette premiere aſſiette auſſi épaiſſe que l'on veut ; & ſur elle on en fait une ſeconde, puis une troiſiéme & une quatriéme s'il eſt beſoin, en plaçant toûjours les gros brins avant les petits, juſqu'à ce que le quarré ſoit garni & comblé, en ſorte qu'il ſe termine en piramide. Il y a des Païs où on fait ces Fourneaux ronds ou en Dome ; ce qui

réuſſit également. En le dreſſant je ſuppoſe qu'à meſure que la meule s'éleve, on garnit le vuide qu'on a laiſſé au milieu, de charbon, ſouffre, ramilles & autres choſes qui puiſſent allumer un feu aſſez tenace, pour conſommer tout le bois de la meule.

Quand tout le Bois eſt rangé, on coupe des gazons d'un pied de largeur & de deux doigts d'épaiſſeur : on en couvre tout le Bois, afin que le Fourneau n'ait point d'air ; on ne laiſſe qu'une ouverture en bas pour y mettre le feu, & on la bouche quand le feu y eſt bien allumé.

D'autres l'allument d'une maniere differente. On laiſſe le haut du quarré ou de la piramide, dégarni ou découvert ; on y monte avec une Echelle double ou autre ; on y jette deux ou trois panerées de charbon qui tombe dans le fond de la meule ; puis on y renverſe du charbon allumé, & par deſſus celui-ci encore du charbon éteint, & une livre de ſouffre pilé, afin que toute la maſſe brûle, & on acheve de remplir le vuide de charbon, & de le combler d'un peu de bois & de terre par deſſus, & au plus vite, afin que le feu ne prenne point d'air.

Au deffaut de gazon, on couvre le Fourneau de terre glaiſe ſous laquelle il eſt bon de mettre un peu de mouſſe : on met une épaiſſeur de deux doigts de terre, & on la bat avec le dos d'une pêle pour l'affermir. On peut y mêler de la pierraille ou du moellon.

Plus le Bois eſt dur, meilleur en eſt le charbon : on eſtime fort celui de Chêne, de Saule, de Châtaigner, d'Erable, de Frêne, de Charme, &c. Celui de Hêtre eſt bon pour les Poudriers & Salpêtriers, parce qu'il eſt petillant comme le Chêne l'eſt à brûler. Le Charbon des Bois blancs ſe débite à tous ceux qui travaillent en orfevrerie, parce qu'il ne petille pas, il eſt doux & tendre ſous la main de l'Ouvrier, & il fait un beau poli.

Celui de Bouleau eſt particulierement bon pour fondre les métaux. Le charbon de Saule & celui de Trôëne ſont encore excellens pour les Salpétriers : tout le charbon qui ſe débite aux Salpétriers, Orfévres ou autres Artiſans doit être fait de bois pelé.

Il ne faut abandonner le Fourneau à charbon, ni nuit ni jour, tant que le feu y eſt, de peur d'accident ; & s'il s'éleve du vent, il faut l'en garantir par des briſe-vents de paille qui ſoient auſſi hauts que le Fourneau.

Le charbon eſt trois jours à ſe faire, quand c'eſt du bois verd ; & deux jours & demi, quand c'eſt du bois ſec.

Le deuxiéme jour le Fourneau devient tout noir ; la fumée épaiſſe qui s'éleve dans le Fourneau, s'y réflechit d'abord ſur-tout le charbon, & c'eſt ce qui le rend inflammable, ſi noir & ſi capable de cauſer des maux de tête & autres accidens. Elle pénétre juſqu'au dehors du Fourneau le deuxiéme jour ; & il y a des gens qui le percent alors en pluſieurs endroits avec la pointe d'un Fourgon, pour donner iſſuë à la fumée.

Quand il ne s'en éleve plus, & que le Fourneau eſt un peu affaiſſé, c'eſt une marque que le charbon eſt cuit. Alors il faut bien boucher avec de la terre tous les trous ou fentes du Fourneau ; car ſi l'air y entroit, il réduiroit le charbon en cendres. On laiſſe le Fourneau s'éteindre entierement pendant vingt-quatre heures : quand le charbon eſt refroidi, on décombre le Fourneau pour tranſporter le charbon dans un endroit a couvert de la pluie ; quelques-

uns le laiſſent en meule dans le Bois, juſqu'à ce qu'on le conduiſe au Port ou autre lieu de débit. On appelle *Charbon en Banne* celui qu'on amenne par charroi.

En France il eſt défendu à tout le monde de faire du Charbon hors des Forêts : il n'eſt pas même permis d'en faire chez ſoi, quand on demeure dans un Bois.

Les Marchands Ventiers ne peuvent pas faire des charbonnieres, autrement dit, fauldes, ou fauſſes à charbon, par-tout où ils veulent, ni en faire autant qu'il leur plaît : ils ne peuvent pas en faire hors de la Forêt, ni même chez eux, quand ils demeurent dans le Bois ; ce ſont les Officiers des Eaux & Forêts qui en marquent les places aux endroits les plus vuides & les plus éloignez des arbres & du recrû : ils en reglent le nombre ordinairement à une par chaque arpent de bois qu'il y a à couper ; & il n'eſt pas permis au Marchand d'en faire plus, ni ailleurs, qu'il ne lui eſt marqué, ils peuvent même l'obliger à repeupler, s'ils le jugent à propos, les places où il a fait du charbon.

Cendres.

Il n'eſt permis de faire des cendres dans les Forêts, que des Houppiers, Troncs, Racines & autres Bois, qu'on ne peut employer ni en ouvrages ni en bois de corde. Il eſt même défendu d'en faire dans les Bois du Roy & des Communautez, s'il n'y a Lettres Patentes du Roy qui le permettent : & un Marchand ne peut pas en faire ailleurs qu'aux endroits qui lui ſont indiquez dans ſa Vente, ni en tranſporter que dans des tonneaux marquez de ſon marteau : on les vend aux Verriers, Fondeurs & autres. Les cendres de Hêtre ſont recherchées par les Verriers ; & celles de Chêne par les Salpétriers qui en font le meilleur Salpétre : il en faut auſſi pour faire du Savon noir & blanc. Celles de Chataignier ne valent rien en leſcive, parce qu'elles tachent le linge pour toûjours : au contraire celles de bois d'Olivier ou de noyaux d'Olives ſont très-bonnes à cet uſage.

Ecorces.

On écorce les Chênes & Chéneaux, les Noyers & les Aulnes, les Tilleuls & les Bouleaux.

L'Ecorce de Chênes ſur-tout des jeunes, eſt de très bon débit, parce qu'on en fait le Tan, qui eſt une poudre menuë qui ſert à la premiere préparation des Cuirs ; elle ſe fait par la force des roues d'un Moulin à Tan, où trois gros pillons pointus battent l'écorce dans de gros Mortiers & la réduiſent en poudre : Il ne faut point laiſſer les écorces de Chêne à la pluie, parce que le ſel en quoi conſiſte toute la vertu, s'en détacheroit ; c'eſt pourquoi les Moulins à Tan ſont ordinairement accompagnez d'un Magaſin pour mettre les Ecorces à couvert ; on appelle ce bâtiment un *Ecorcier*.

Les écorces d'Aûnes ou de Noyers ſervent pour teindre en noir, brun, & autres couleurs : on les vend aux Teinturiers, Chapeliers & autres : on en fait auſſi de l'Encre.

On fait des cordes à Puit avec la ſeconde écorce du Tilleul ; la premiere, ainſi que celle du Bouleau, ſert à faire des paniers, des litrons, &c. même des petits berceaux.

Le meilleur temps pour écorcer les Arbres eſt le mois de May, parce qu'alors la pleine ſéve fait que l'écorce & le bois ſe ſéparent facilement : Dans d'autres temps il ne faut écorcer un Arbre qu'après la pluie.

On écorce auſſi les Lieges comme je l'ai dit ci-deſſus page 698. parce que le Liege eſt unique pour le mérite de ſa peau.

ARTICLE III.

A quoi chaque eſpece de Bois eſt propre.

1°. Le *Chêne* n'a point ſon pareil pour tous les ouvrages de charpente & de fente, menuiſerie & ſculpture, tant gros que menus : il dure juſqu'à ſix cens ans à l'air, & quinze cens ans en pilotis. Comme il eſt propre à tout, on le débite quelques fois en ſciage. Quant à ce qu'on en emploie en bois à brûler, il eſt meilleur en charbon qu'autrement. En croiſſant, ce Bois eſt aſſez ſujet à devenir roulé & tranché ; au ſurplus voyez ci-deſſus page 696.

2°. Le *Châtaignier* eſt le meilleur bois après le Chêne : il eſt ferme & bon à bâtir : on en fait de belle charpente, où jamais ni les Vers, ni la Vermine ne s'attachent : on l'emploie auſſi à des Ponts, Canaux, &c. On en fait du Merrain, de grands Ouvrages de ſculpture, des Palis pour clore les Parcs & les Jardins, des Perches, pour faire des Echalas, des Treilles & des Eſpaliers : On fait même des Cercles, des rejettons de Châtaigner de trois ou quatre ans, & tous ces débits ſont très-bons ; mais ce bois ne vaut rien à brûler, non plus qu'en charbon ni en cendres.

Le *Maronnier* de France a le bois plus gros & meilleur que le Châtaigner : celui du Maronnier-d'Inde n'eſt propre à rien.

3°. L'*Orme* eſt un bois jaune, dur, & fort, mais plus propre en charonnage qu'en menuiſerie : auſſi le débite-t-on preſque tout en charonnage : On en amenne les échantillons en grume, & on en fait des Moyeux, des Aiſſieux, des Empanons, des Fléches, des Jantes, & des Armons.

On debite les *Moïeux*, en tronçons ou billes de ſix pieds & demi de longueur ſur ſix poûces de diametre par le menu bout. S'il y en a de douze à quinze poûces, on en fait de groſſes rouës de Charettes.

Les *Aiſſieux* ſe coupent longs de dix pieds ſur ſept à huit poûces de diametre, par le petit bout.

Les *Empanons* doivent être de la même longueur ; mais on ne les prend pas ſi gros, ſur-tout quand ils ne ſont point chantournez.

Les *Fléches* doivent être ſans nœuds, bien cambrées & d'un beau braquement : Celles de Caroſſe, depuis dix juſqu'à douze pieds de long ; & celles des autres Voitures, depuis douze pieds juſqu'à quinze.

Les *Jantes* ſont debitées depuis deux pieds huit poûces, juſqu'à trois pieds de long ; & elles doivent être bien chantournées.

Les *Armons* ſimples s'amennent en grumes, de ſix pieds de long & de huit à neuf poûces de diametre par le bout : les Armons d'Arcade ſont longs de quatre pieds & demi & gros de neuf à dix poûces.

Outre ces pieces d'Orme qu'on debite en grume, on debite en ſciage les

Liſoirs, les Moutons & les Timons. On donne ſix pieds & demi de long aux *Liſoirs*, & ſix à ſept poûces de large ſur quatre à cinq d'épaiſſeur : aux *Moutons*, ſix pieds ſept à huit poûces de long, & cinq à ſix poûces de large ſur trois ou quatre poûces d'épaiſſeur : & aux *Timons* neuf pieds de long, trois pouces & demi en quarré par le petit bout, & quatre poûces par le gros. Il y a encore d'autres pieces de Bois d'Ormes qu'on fait ſcier par les Charons même. C'eſt pourquoi les Marchands Ventiers en laiſſent toûjours pluſieurs pieces en grume de differens échantillons. Au reſte voyez ci-devant *Bois de Charonnage* page 744. & *Ormes* page 701.

On en fait auſſi des Planches, des Ecroües, Vis & autres pieces pour les Preſſoirs & Bâtimens.

Il ſert encore aux Sculpteurs & aux Graveurs ſur Bois.

5°. Le *Charme* a le bois dur & ſe debite principalement en aiſſieux & autres pieces de Charonnage, ſur-tout où l'Orme eſt rare. On le vend auſſi en grumes, aux faiſeurs de Formes & de Sabots. On en conſomme encore beaucoup en bois à brûler, parce que c'eſt le bois le moins humide & qui fait le meilleur charbon. Autrefois on faiſoit avec du Charme tous les manches d'outils Champêtres, les Jougs de Bœufs, &c.

6°. L'*Erable* eſt fort dur, beau & preſque toûjours marbré. On en fait 1°. des Tables & des Ouvrages de marqueterie ; 2°. Il ſert auſſi en menuiſerie ; on en debite beaucoup par cartelles de trois, quatre & cinq poûces d'épaiſſeur ; 3°. Les Armuriers le recherchent fort, pour monter toutes ſortes d'armes : 4°. Comme il eſt peu flexible, on en fait auſſi des Jougs, des Arcs à tirer, &c. C'eſt pourquoi on l'amenne preſque toûjours en grume, pour que les Ouvriers puiſſent le debiter à leur gré. Il eſt encore très-bon à brûler, & fait du meilleur charbon qu'il y ait.

7°. Le *Frêne* a la tige belle, droite & unie ; ſon Bois eſt fort, & il ſert en Paix & en Guerre aux Charrons & aux Ouvriers d'Artillerie. On en fait des Moutons & Timons de Chaiſe & Caroſſe, des Brancards, de bonnes Piques, &c. On en voiture en grume de pluſieurs groſſeurs & longueurs, depuis dix juſqu'à dix-huit pieds de long ; ces échantillons ſont bons pour faire des Haquets qui ſervent à Voiturer du Vin, de la Bierre, &c. On fait auſſi toutes ſortes de Cercles, de Frêne : il eſt encore de bon debit pour les Armuriers, quand même il y auroit des loupes ou des nœuds, pourvû qu'il ſoit ſain d'ailleurs. Le Frêne eſt encore bon à brûler & en charbon.

8°. Le *Hêtre* a le bois ſec, fort petillant dans le feu, & rempli de pluſieurs petits brillans ou endroits polis : il eſt ſi peu ſolide, qu'il ſe gâte pour peu qu'il reçoive d'humidité. Cependant on le débite en planches larges d'onze à douze poûces ſur treize lignes d'épaiſſeur franc-ſciées ; en poteaux de quatre poûces en tous ſens, & depuis ſix juſqu'à dix pieds de long ; en membrures, de deux poûces & ligne d'épaiſſeur franc-ſciées, larges de ſix à huit poûces, & longues depuis ſix juſqu'à douze pieds ; & en goberges, pour ſervir aux Layetiers & Bahutiers. On en fait auſſi des tables de cuiſine, des étaux à Bouchers, depuis quatre juſqu'à ſept poûces d'épaiſſeur ; des pelles, des cueillers, des ſabots, des bois de dards & d'hallebardes, des paniers, des hottes de vendangeurs, &c.

On ſe ſert auſſi du Hêtre en le mettant en copeaux, qu'on tire le plus

longs qu'on peut, pour en faire des rapez ; ils ont une vertu ſpécifique pour éclaircir & ſoûtenir le vin qu'on met par-deſſus. Quoique le plus grand uſage du Hêtre ſoit en Menuiſerie, il eſt pourtant d'aſſez bon ſervice en Charpente, pourvû qu'il ne ſoit point du tout expoſé a l'humidité. Les Anciens faiſoient leurs taſſes & même leurs tonneaux, d'écorces de Hêtre.

9°. Le *Pin*, le *Sapin*, & la *Peſſe* ſont tous Bois ſecs, legers & blancs ; celui du Pin eſt jaunâtre, ſec & peſant ; & celui de la Peſſe eſt le meilleur des trois. Ils ſe débitent tous également en Mats de Navire, poûtres & autres pieces de Charpente ; mais il faut les mettre a couvert de la pluye, parce qu'ils ſont ſujets à pourrir. Le grand débit eſt en planches de differens échantillons, en ſolives & poteaux, & en doëlles, les unes d'un pied & demi, & les autres de deux pieds & demi, dont on fait des Battes-beurre, des Tinettes, des ſceaux à une anſe pour ſurvuider le moût, &c.

L'*If* a le bois veineux, rougeâtre ou noirâtre, & preſqu'incorruptible ; il eſt très-propre à faire des coffres, marche-pieds, arcs, flêches, dards, &c.

10°. Le *Noyer* eſt de très-bon débit. Les Menuiſiers le recherchent fort pour les beaux meubles : on le façonne en poteaux quarrez, en planches & en membrures, de même échantillon que le Hêtre ; & toutes ces pieces doivent être ſans gerſure & ſans roulure, à quoi le Noyer eſt auſſi ſujet que le Chêne.

Quand le Noyer eſt ſain & de groſſe tige, on le débite en tables ou cartelles de deux bons poûces d'épaiſſeur, pour faire des panneaux de caroſſes, monter des armes, &c.

On fait auſſi des ſabots de Noyer ; on en vend l'écorce aux Teinturiers, & tout en fait profit, juſqu'aux racines qu'on débite par tronçons aux Ebeniſtes, ſur-tout quand elles ſont belles & jaſpées. Les Teinturiers achetent auſſi du Bois de Noyer pour teindre en fauve.

11°. Le Bois d'*Olivier* eſt beau, veineux & madré : on en fait beaucoup d'Ouvrages, ſur-tout les Ebeniſtes, Tourneurs & Menuiſiers.

Le Bois de *Prunier* ſe débite ordinairement en grume aux Tourneurs ; & s'il eſt aſſez fort, on en fait des membrures comme du Poirier ci-après.

On débite auſſi le *Buis* en tige aux Tourneurs & aux Peigners ; & en planches aux Graveurs ſur bois, parce qu'il eſt plus ſolide & moins ſujet à être percé de vers que le Poirier.

12°. On fait du *Poirier* & du *Pommier*, des Planches, Poteaux, Membrures, Courbes & autres pieces de ſciage pour la Menuiſerie. On en fait ordinairement des planches longues de ſix à neuf pieds, & d'un demi-poûce franc-ſciées ; ou bien des membrures de la même longueur & de cinq a ſix poûces de large ſur tous ſens. Le Poirier ſert encore aux Sculpteurs & aux Graveurs ; on en fait auſſi des boutons ; & du Pommier, des chevilles de Moulin, des oreilles de charuës & autres uſtanciles ; le reſte de l'abatis ſe met en fagotage.

Le *Meriſier* ſe débite de même, parce que ſon bois eſt aſſez dur.

13. Le *Cormier* a le tronc droit & long, & le bois extremément dur & ſerré ; c'eſt pourquoi de ſon tronc, on fait des pieces de preſſoir ; & de ſon branchage, des chevilles & des fuſeaux pour les rouës & lanternes de moulins. On fait les chevilles de quatre poûces en quarré, ſur ſeize poûces

de

de long ; & ſi le branchage n'eſt pas aſſez gros pour cela, on l'employe en fuſeaux, qui ne ſe débitent que de dix-huit poûces de long ſur trois de large. Le Cormier ſert encore aux Sculpteurs.

On en monte auſſi les outils de Menuiſiers, & on le leur vend d'ordinaire en poteaux de trois ou quatre poûces en quarré ; ou bien on le débite en Membrures épaiſſes de deux poûces, & larges de ſix : on en ſcie auſſi de quatre à ſix poûces, depuis ſix juſqu'à douze pieds de longueur.

Faute de Cormier, les Meûniers ſe ſervent de Chevilles & de Fuſeaux de Bois de *Nefflier*, d'*Alizier*, & autres de cette ſorte : c'eſt pourquoi quand on en rencontre dans ſes Bois, il faut les débiter de même. Voyez auſſi ci-devant *Alizier*, pages 686 & 688.

Le *Mûrier* eſt, à peu près, propre aux mêmes uſages : il a le bois jaune juſqu'au cœur, maſſif & néanmoins ſouple ; ce qui le rend propre aux Graveurs & aux Tourneurs.

14°. Le *Tillot* ſe débite en Tables épaiſſes depuis deux juſqu'à cinq poûces ; & en Planches épaiſſes d'un poûce, & longues de douze. Ce Bois ſert à quantité d'Artiſans, comme Menuiſiers, Tourneurs, Bahutiers, Coffretiers, Layetiers, même aux Sculpteurs : c'eſt le Bois qui leur eſt le plus propre, parce que, quoique tendre, il eſt pourtant *plein*, c'eſt-à-dire ferme & ſerré, en ſorte que le ciſeau le coupe plus nettement, & plus aiſément qu'aucun autre Bois. Les écorces du Tilleul ſont auſſi de débit ; voyez ci-deſſus page 706.

Le *Bouleau* a le tronc aſſez gros ; mais ſon bois eſt ſi leger, qu'on n'en fait que des cercles tant grands que petits, des paniers, des balais & des verges de ſes branches. Le Charbon en eſt bon pour les Fondeurs.

Le *Coudrier* ou Noiſetier ſe débite en cercles de pluſieurs grandeurs, tant pour les cuves & muids, que pour les demi-muids, Quarts & autres Futailles. On peut ainſi tirer un bon profit de ſes Noiſetiers, comme on fait en Bourgogne, dans l'Auxerrois & du côté d'Avalon ; on les y vend à la botte, & il y en a cinquante à chaque botte ; ce n'eſt qu'à ces cerceaux, que bien des Pariſiens connoiſſent pour Bourgogne le vin qui leur vient de ce Païs-là.

15°. Quoique l'*Aune* ſoit un Plant aquatique & un Bois-blanc, cependant il a le merite de ne point pourir dans l'eau ni en terre, pourvû qu'il n'y ait pas d'air, & il porte de très-grands fardeaux. C'eſt pourquoi outre le profit de ſon écorce, dont les Teinturiers, Tanneurs & Chapeliers font grande conſommation, on débite ce bois non ſeulement en Perches pour les Tourneurs, mais auſſi en Pilotis, en tuyaux de fontaine & autres, en échalas ; & quand il eſt aſſez gros pour être ſcié, on en fait des planches, des poteaux de trois poûces en quarré, & des membrures de deux poûces d'épaiſſeur ſur ſix à huit poûces de largeur, fort utiles aux Tourneurs.

On débite auſſi de ce bois en chevilles, pour barrer les tonneaux ; on en fait encore des ſabots & la plûpart des uſtanciles de l'Agriculture, comme ridelles, manches d'outils, rateliers, échelles, &c.

Le *Peuplier* ſe débite ordinairement en planches volices, de ſix pieds de long, de dix poûces de large, & de trois à cinq lignes d'épaiſſeur, pour faire des biéres, & foncer des cabinets ; & comme ce bois eſt commun, on en fait ſouvent des planches d'un pied de large & d'un bon poûce d'épaiſ-

ſeur, pour faire des portes & des contrevents à la Campagne.

Ce bois ſert auſſi à faire des brancards, des petits caroſſes; & à des Sculpteurs, pour faire des figures & autres ornemens.

On en fait encore en Bourgogne une eſpece de Merrain, qu'ils appellent *Barre*, parce qu'il ſert à barrer le bon vin qui vient à Paris.

Le *Tremble* ſert à faire des ſabots, des talons de ſouliers, des Ouvrages de Sculpture, des planches pour les mêmes uſages que le Tillot, comme pour Ais, Cloiſons, &c.

Les *Saules* ſe coupent d'ordinaire en trois échantillons différents; ſçavoir, en Plançons, dont on ſe ſert pour multiplier le Plant; en pieux, de la longueur de quatre pieds, pour fendre en échalas pour les Vignes; & en perches, pour les treillages & les eſpaliers: & ſelon le plus ou le moins du débit courant, on en fait des coterets, falourdes & fagots; & de la ramille, des bourrées qu'on vend aux pauvres gens de Campagne. Le charbon de Saule ſert aux Peintres & aux Graveurs, pour eſquiſſer leurs deſſeins; & aux Salpétriers, pour faire la poudre à canon.

Toutes les ſortes de Bois-blancs, comme Aunes, Trembles, Bouleaux, ſont bons à vendre aux Artiſans qui travaillent en menus ou gros Ouvrages de bois, comme Menuiſiers, Tourneurs, Sabotiers, Vanniers & autres.

On appelle *Bois Ruſtiques* ou *Bois madrez*, les racines d'Olivier, Noyer & autres Bois veinez, qui ſervent aux Ebéniſtes pour des Ouvrages de Placage.

ARTICLE IV.

Des Voitures du Bois.

L'Article des Voitures eſt important dans le Commerce de Bois; & le Marchand doit y ſonger de loin, tant pour choiſir & s'aſſurer celles qui ſeront les moins couteuſes, ou les plus faciles, que pour diſpoſer les choſes, avoir ſon monde, vuider les ventes en temps & lieux, pour que ſon bois ne ſoit point expoſé au pillage ou à la confiſcation, & ne point perdre les occaſions du débit; & enfin pour ſçavoir à quoi le tout lui reviendra.

On ne peut voiturer le fagotage & autres menus bois, que par charrois ou par batteaux; mais le bois quarré, le bois de ſciage & le bois de corde ſe voiturent, ou par charois, ou par batteau, ou par flotte, au choix du Marchand; qui doit, outre le coût & la facilité des voitures, conſiderer auſſi qui ſera celle où il y aura moins de Péages à payer.

On appelle *Bois-neuf*, celui qui vient dans des batteaux ſans tremper dans l'eau: c'eſt ainſi que viennent à Paris les Bois de Picardie & de Normandie, en remontant la riviere à force de chevaux. Il y vient de même, des coterets, falourdes, fagots, lattes, échalas & autres Marchandiſes, des Rivieres d'Yonne, Marne, Seine & autres au-deſſus de Paris.

On flotte le Bois de deux maniéres; en Trains, ou à bois perdu: ce qu'on appelle proprement *Bois-flotté*, eſt celui que l'on amene en Trains ou Ecluſées, lié avec des perches & des roüettes, ſur des Rivieres navigables: & le *Bois perdu* eſt celui que l'on jette ordinairement dans les petites Rivieres qui n'ont pas aſſez d'eau pour porter des Trains ni des batteaux; & on le

recueille ou à quelque Port juſqu'ou le flot le porte, ou en tel endroit que l'on veut, en l'arrêtant par des palis qui barrent la Riviere ; & là on le met en batteau ou en trains, ſi la Riviere devient navigable ; ou bien on le met en Chantier, pour s'en défaire par terre à l'occaſion. On flotte ainſi à bois perdu, particulierement ſur les Ruiſſeaux qui ſont voiſins des Bois en vente, & ſur les petites Rivieres qui viennent tomber dans les grandes, comme ſur celle d'Andelle ; ce qui eſt très-commode & d'épargne pour les Marchands Ventiers. On appelle *Bois Volans*, ceux qui, par le flot, viennent droit au Port où on les recueille. On voiture par Trains, les Bois qui viennent de loin, comme d'Auvergne, de Bourbonnois, Nivernois, Montargis, Bourgogne, Morvant, Champagne, Lorraine & autres, qui coûteroient trop par batteaux, & encore plus par terre.

Comme la faveur du Commerce & l'interêt du Public ſont préferez à celui des Particuliers, les Marchands de Bois peuvent paſſer par les heritages d'autrui, pour aller droit, de leur Vente, au plus prochain Ruiſſeau ou Riviere flottable ; ils peuvent, ſur celles qu'ils trouveront les plus commodes, mettre leurs Bois, ſoit en batteaux, en Trains, ou à Bois perdu, en avertiſſant les Seigneurs des Rivieres dix jours auparavant ; ils peuvent même obliger les Proprietaires des heritages ſituez ſur le bord des Ruiſſeaux, de leur laiſſer des deux côtez un chemin de quatre pieds pour le paſſage des Ouvriers qui mettront à-vau-l'eau & conduiront le Bois : il eſt permis à ceux qui font venir leurs Marchandiſes à Paris, de faire des Canaux & de prendre les eaux des Etangs, pour les faire flotter, en payant les dédommagemens. Ils ont quarante jours après que le flot eſt paſſé, pour faire pêcher leurs *Bois Canardez*, c'eſt-à-dire ceux qui ſont demeurez au fond de l'eau, ou qui ſont arrêtez ſur le Ruiſſeau : ils ont le même temps pour aller prendre leurs *Bois échappez* par inondation ou autrement. Le Chommage des Moulins que le flottage empêche de moudre, eſt reglé à quarante ſols pour chaque eſpace de vingt-quatre heures, quelque nombre de roues qu'ait le Moulin.

I. La dépenſe du flottage à Bois perdu, eſt la moindre ; puiſqu'elle ne conſiſte que dans les dédommagemens, qu'il faut que le Marchand paye, & aux journées des gens neceſſaires pour jetter, conduire, recueillir & garder le Bois.

II. Pour la Voiture du Bois par batteaux ou par charrois, il ne peut pas ſçavoir au juſte ce qu'elles peuvent porter ou coûter ; cela change ſuivant les ſaiſons & les Païs : on n'en fait le marché qu'au Cent, à la Somme, au Millier, ou à la Corde, ſelon l'eſpéce de la marchandiſe.

III. Quant au Bois flotté en Trains, il faut avoir les Roüelles, Perches, & Viornes ou Hares neceſſaires pour compoſer ces eſpéces de Radeaux ; & que vos gens les lient & les aſſûrent ſi bien, qu'ils ne ſe défaſſent point & ne ſe briſent que difficilement. Si l'on conclut avec quelqu'autre, un Marché de Bois flotté, on fera mention de la longueur, largeur & hauteur, qu'aura chaque Train, Ecluſée, Brelle ou Coupon ; & à peu près de ce qui peut y entrer, ſoit Bois de Charpente, de Menuiſerie, ou de Corde.

1°. Les Bois de Sciage, qui paſſent au Canal de Briare & viennent des Rivieres de Loire & d'Allier, ſont ordinairement en *Ecluſées*, dont les deux font un Train ; chaque *Ecluſée* (qu'on appelle ainſi, parce que c'eſt un demi-

Train de Bois, propre à paſſer dans une Ecluſe) eſt de treize toiſes & demie de long, ſur douze pieds de large ; & contient d'ordinaire trois cens Pièces de Bois réduites au compte des Charpentiers ; ſçavoir trois ſolives l'une ſur l'autre ; quatre Poteaux ; cinq Membrures ; quatre Chevrons de quinze planches d'un poûce, franc-ſciées ; de dix planches d'un poûce & demi ; & de huit planches de deux poûces auſſi l'une ſur l'autre : du moins c'eſt ce que doit avoir chaque Ecluſée, quand elle eſt bien flottée & arrivée à Paris ſans accident.

Les Bois qui viennent de Montargis & des environs, & de la Riviere de Loing & autres endroits, doivent donner pareille quantité de Bois, étans flottez de même.

Mais il y a des endroits où l'on ne peut flotter que deux ſolives, à cauſe du peu d'eau qu'il y a : ainſi les Ecluſées ne ſont alors compoſées que de deux cens pieces de Charpente réduites.

2°. A l'égard des Bois d'équarriſſage, c'eſt autre choſe ; il eſt flotté par Train, compoſé ordinairement de quatre Brelles, longues chacune de ſept à ſept toiſes & demi, faiſans, pour toute la longueur de l'Ecluſée, vingt-huit & trente toiſes. Leur largeur n'eſt pas fixée : on leur donne ordinairement depuis quatorze juſqu'à dix-huit pieds, & quelquefois juſqu'à trente, ſelon la volonté des Voituriers, & la qualité du Bois. Ainſi aux Trains de Bois quarré, il n'y a point de nombre de pieces certain, ni en eſſence, ni en valeur ou réduction. On ne les flotte pas l'une ſur l'autre, comme celui de Sciage, à moins que ce ne ſoient des menus brins.

3°. Les Trains de Bois de Corde ou de Moule, ſont ordinairement compoſez de dix-huit Coupons ; & chaque *Coupon* doit avoir douze pieds de long : ce qui fait trente-ſix toiſes en tout pour la longueur de chaque Train. Ils doivent être de quatre longueurs de Bois pour la largeur. Ils rendent d'ordinaire vingt-cinq Cordes de Bois à Paris. Ils en pourroient rendre davantage, ſans le déchet qu'il y a en chemin.

Il ſe fait auſſi d'autres Trains, qui ne ſont flottez que de trois longueurs, autrement dit à trois Branches : ils viennent de Montargis, & ne laiſſent pas que de donner à peu près autant de Bois, parce qu'il y en a plus l'un ſur l'autre, à cauſe que leur Riviere du Loing eſt profonde & étroite.

Un Marchand de Bois doit compter les Péages qui ſe payent ſur les Rivieres, quoique les Voituriers ſe chargent ordinairement de les acquitter, quelquefois auſſi le Droit du Canal ; mais il faut que les Marchez ou Lettres de Voiture en faſſent mention, pour éviter toutes conteſtations.

Les Letttes de Voitures ſe font entre les Marchands & les Voituriers, lorſque les Marchandiſes partent des Ports ; on y marque le nombre & la qualité des Bois que le Voiturier prend en ſa garde, pour les rendre en même nature.

CHAPITRE III.

Les Boiſſons, Et autres Liqueurs approchantes, qu'on tire des Productions des Terres aux Champs.

L'ABONDANCE de la matiere nous oblige auſſi à transferer cet Article au ſecond Tome, à la ſuite de la Vigne & du Vin.

CHAPITRE IV.

Des Huiles.

LES fruits qui ont l'avantage de meurir de bonne heure, ou d'être les plus agréables à manger, ont auſſi le deſavantage de ne pouvoir pas être gardez long-temps : & c'eſt de ces fruits-là que l'on fait, le plûtôt que l'on peut, les Boiſſons, qui s'affoibliſſent auſſi en peu d'années, & quelques unes en peu de jours. Au contraire les fruits qui ne viennent la plûpart que ſur le tard, qui ne ſont pas les plus agréables à manger, ſont ceux dont on fait les Huiles ; où on n'employe que des fruits bien mûrs, & qui ſe gardent bien plus que les Boiſſons.

C'eſt ainſi, que par une admirable diſtribution des preſens de la Nature, les Païs qui n'ont point de Vignobles, en ſont dédommagez par l'abondance des grains, des fruits, tant de bouche qu'autres, &c. C'eſt auſſi ce qui fournit à tous les beſoins de l'humanité ; & ce qui doit nous encourager à bien mettre à profit toutes les reſſources que le vaſte Champ de l'Agriculture nous offre.

On fait des Huiles de toutes ſortes de fruits, de Grains, Graines & de Plantes ; & on les fait de trois manieres differentes, par *Expreſſion*, par *Diſtillation*, & par *Immerſion* Mais pour ne point ſortir des bornes de nôtre Maiſon Ruſtique, je ne parlerai que de ce qui s'y pratique, c'eſt-à-dire des Huiles qui ſe font par Expreſſion ; tant d'Olives, que de Noix, Noiſettes, Pin, Chennevi, Navette, Feine, Sezame, Plane & Amande.

Huile d'Olives.

I. *Uſages.* On l'appelle ſimplement Huile, parce que l'Olive eſt le fruit qui en rend le plus. Elle ſert non ſeulement en ſalade, mais auſſi en friture, en rôties, &c. Elle entre dans toutes les Huiles compoſées, elle en eſt la baſe, & elle a beaucoup de proprietez ; quand on l'employe en Medecine, il faut choiſir la plus vieille : on en a uſé qui avoit plus de cent ans.

II. *Façons.* On amaſſe aux mois de Novembre & de Decembre, une grande quantité d'Olives bien mûres, & des plus groſſes : après les avoir nettoyé, même lavé dans l'eau tiéde celles qui ſont mal-propres, on les étale tout à couvert au grenier, en ſéparant les cueillettes de chaque jour, & on les laiſſe s'échauffer pendant dix ou douze jours ; ce qui en fait ſortir beaucoup d'humidité, & diſpoſe l'Huile à s'en ſéparer plus aiſément. Enſuite on les écraſe ſous la Meule, ou au Tordoir ; & on les met dans des cabats de jonc ou de palmier, que l'on place les uns ſur les autres au Preſſoir : la premiere Huile qui en ſort, eſt la meilleure ; on l'appelle *Huile-Vierge.*

2°. On arroſe les Olives d'eau chaude, & on les preſſe de nouveau & aſſez fortement ; il en vient une ſeconde Huile qui eſt encore bonne.

3°. On remuë le marc, on y verſe encore de l'eau chaude, on les preſſe plus fort qu'auparavant, & il en coule une troiſiéme Huile chargée de lie, & moins bonne que les autres.

Ces Huiles ſe ſéparent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent deſſus. La lie ſe précipite au fond : on les tire dans des cuvettes differentes, pour ne les point confondre : quelques-uns tiennent que les cuvettes de bois ſont les meilleures. Quand l'Huile s'eſt un peu repoſée dans la premiere cuvette, on la met dans d'autres ; plus elle eſt remuée, plus elle eſt claire & de bon goût : elles ſe conſervent mieux dans les peaux de bouc.

Tous les vaiſſeaux deſtinez pour recevoir l'Huile, doivent être non ſeulement bien propres & échaudez, mais même cirez, gommez, ou enduits de terre à potier bien détrempée & bien propre : un leger enduit de cire blanche, empêche qu'ils ne ſe noirciſſent. A meſure qu'on les ſurvide, il faut les laver auſſi-tôt avec de l'eau tiéde, & les eſſuyer avec une éponge : & à la fin, après avoir échaudé ceux où il eſt reſté de la lie, les mettre tremper quelque temps dans une eau courante, puis les battre avec des baguettes pour en faire tomber la lie & les ordures.

Il y a beaucoup de déchet à garder les Olives : c'eſt pourquoi il faut les preſſurer le plûtôt qu'on peut après qu'elles ſont mûres & cueillies. Il faut bien prendre garde qu'il n'entre dans l'Huilerie, aucune fumée, lampe allumée, chaleur, ni odeur qui puiſſe ternir ou corrompre l'Huile.

Bien des gens mettent deux livres de ſel pour chaque boiſſeau d'Olives, en les preſſurant ; & ils les preſſurent dans des paniers neufs, ou avec des baguettes, ſuivant l'Uſage du Païs.

On laiſſe meurir, même juſqu'à pourriture, les Olives dont on veut faire de l'Huile ; & elles ont alors un goût douçâtre & huileux. Au contraire, on ne tire pas une goute d'Huile des Olives qui ne ſont pas mûres ; elles ne rendent qu'un ſuc viſqueux, que les Medecins appellent *Omphacin*, ou Huile Omphacine ; nos Anciens n'en employoient pas d'autre : elle ſe conſerve très-bien dans des vaiſſeaux de verre, ou de terre comme les Poteries de Beauvais.

Ordinairement la lie d'Huile eſt trente jours à s'abaiſſer toute : & ce n'eſt qu'au bout de ce temps, qu'on ſurvide l'Huile pour la derniere fois, & qu'on la met à demeure dans quelque lieu frais, ſec & propre ; parce que la chaleur, l'humidité & la malpropreté ſont très-contraires à l'Huile.

On tient dans les Païs chauds qu'elle ne gêle jamais ; mais que ce n'eſt que la lie

qui y eſt mêlée, qui gêle & fait geler l'huile même, à moins qu'on n'y mette du ſel recuit & broyé; car l'huile ne prend jamais de ſel, quelque quantité qu'il y en ait. On tient auſſi qu'elle ſera toûjours claire, ſi on met dans le tonneau un petit ſac plein de feüilles & d'écorce d'Olivier broyez avec du ſel. De même pour empêcher qu'elle ne ſe ranciſſe, ou pour la dérancir, ſi elle eſt rancie; il n'y a qu'à y jetter de l'anis, ou de la cire fonduë, autant d'huile, & du ſel. Si elle eſt trouble il n'y a qu'à y jetter de l'eau chaude.

Au reſte le deſſus de l'huile eſt toûjours le meilleur; de même qu'au Vin c'eſt le milieu; & au Miel le fond.

Le marc d'Olives & la lie de l'huile, ſont bons pour préſerver de la roüille toutes ſortes d'outils de fer; pour éclaircir les meubles de bois; pour chaſſer les teignes d'un Coffre dont on aura arroſé le fond de cette lie; pour cimenter l'aire des Greniers, & empêcher que les Souris n'y viennent; & pour faire brûler à flâme, le bois ſans qu'il fume: On arroſe auſſi le fourrage des Bœufs, de lie d'huile, pour leur donner de l'appetit; & on en frotte les Brebis, pour les preſerver de la gale, ou pour les en guerir quand ils l'ont.

Huile de Noix.

I. *Uſages.* On plante les Noyers, principalement pour en avoir de l'huile. Elle ſert beaucoup pour la Peinture, parce qu'elle ſéche plûtôt que les autres: on l'emploie à brûler, & quelquefois en Cuiſine pour la friture & la patiſſerie; les Païſans en font de la Soupe, principalement quand elle eſt nouvelle & tirée ſans feu.

II. *Façon.* On fait l'huile de Noix ſi-tôt qu'elles ſont parfaitement mûres: car quand elles ſont vieilles, elles donnent moins d'huile, & elle eſt moins bonne, moins douce, & d'une odeur & d'un goût moins agréable.

Pour la faire, on caſſe les Noix, on en prend toute la ſubſtance ou chair, & on rejette toutes les coques & les aîles, qui ne ſont bonnes que pour teindre: Enſuite on écache ces ſubſtances de Noix, ſous une meule poſée ſur ſa circonference, qu'un Cheval tourne; puis on les met ſous le Preſſoir, pour en exprimer l'huile.

Celle qui coule d'abord, ſans être preſſurée, ou preſque point, ſans qu'on ait arroſé les Noix d'eau chaude, s'appelle auſſi *Huile-vierge* & c'eſt la meilleure. On en tire auſſi une ſeconde & une troiſiéme huile, en arroſant d'eau chaude & en preſſurant les Noix par degrez: on recueille ces trois ſortes d'huiles, dans des vaiſſeaux differens; & on les garde proprement & au frais comme l'huile d'Olive. J'ai déja dit que le marc de Noix ſert en quelques endroits à faire des eſpeces de Chandelles.

Huile de Noiſette & de Feine.

Ces deux ſortes d'huiles ſe font l'une comme l'autre, & ſervent à brûler: celle de Noiſette ſert auſſi en alimens, & pour peindre.

Caſſez vos Noiſettes & ouvrez vos Feines, ne prenez que le noyau des unes & des autres; & même pelez-les, ſi vous en avez le temps avec un coûteau, ou après qu'elles auront un peu trempé dans l'eau tiéde: enſuite pilez-les dans des Mortiers; faites-en une eſpece de pâte, & réduiſez-la en maſſes ou pains, que vous ferez chauffer au Soleil pendant quelques heures;

ou bien vous les mettrez dans quelque pot de terre ſur des cendres chaudes pendant une heure. Quand elles ſe ſeront ainſi dépurées de leur eau, vous les mettrez dans des chauſſes ou ſacs, pour en exprimer l'huile dans un Preſſoir ou dans une preſſe dont on aura chauffé le bois.

Huile de Navette.

Elle ſert non ſeulement à brûler, mais auſſi pour les Bonnetiers & les Apotiquaires : on en emploie même dans le Ménage, pourvû qu'elle ſoit fraîche & nouvelle ; on la fait cuire dans la poëlle, avec un oignon & une croute de pain, juſqu'à ce que l'huile & l'oignon ne petillent plus.

La Navette fleurit après l'Hyver, monte en graine & meurit à peu-près comme les Raves. On en coupe la tige, & on la bat ſur des draps étendus par terre, pour que la graine ne ſe perde point : puis on la vanne à l'air, ou bien on la paſſe avec des cribles faits de Crin, pour en ôter les gouſſes : Il eſt bon pourtant qu'il y en demeure un peu, pour nourrir le grain ; & afin qu'il ne diminuë & ne ſe ride pas. On la garde dans des tonneaux, juſqu'à ce qu'on veüille tirer l'huile.

Avant que de la faire, il faut vanner de nouveau la Navette, pour en ôter toutes les gouſſes & la pouſſiere. Enſuite on la porte broyer ſous la meule le plus qu'on peut : on la chauffe enſuite dans une chaudiere dreſſée ſur un fourneau de pierre ou de brique ; & on verſe deſſus, à meſure qu'elle chauffe, une écuellée d'eau, pour empêcher qu'elle ne brûle. Pour en mieux tirer l'huile, il faut remuer la graine en la chauffant ; & n'y pas mettre trop d'eau, parce qu'elle ſeroit moins bonne à brûler.

Huiles d'Amande, de Lin, de Chanvre, &c.

On pêle les Amandes douces avec le coûteau, ou du moins après qu'elles ont trempé dans l'eau tiéde, pour que l'huile en ſoit plus pure : puis on les pile, & enſuite on en échauffe la maſſe en la mettant au Bain-Marie, ou en la paitriſſant dans de l'eau tiéde, ou autrement. Quand elle eſt dépurée de ſa groſſe humidité, on la met dans des ſacs, pour la preſſurer au Preſſoir ou dans une Preſſe échauffée. Cette huile, qui ſe fait ſouvent ſans feu, eſt excellente & très-ſaine. Après que les amandes ont été preſſurées, il y a des gens qui en font cuire le marc ſur la cendre & le mangent comme du pain.

L'huile d'amandes améres, ſe fait d'amandes fricaſſées dans la poëlle & remuées ſouvent, afin qu'elles ne ſe brûlent point ; puis quand elles ſont deſſéchées legérement, on les met dans un ſac & on les preſſure juſqu'à ce qu'elles ne rendent plus rien.

Les huiles de Piſtaches, Pignons, Dattes ; même celle de Lin qui ſert pour peindre, pour faire des vernis, pour dorer les Cuirs & les bordures de Tableaux, pour brûler, &c ; Celles de Chennevi, de Sezame, Plane, Pavot & autres fruits, graines & ſemences oléagineuſes ; s'expriment de la même maniere : en obſervant toûjours que l'expreſſion en ſoit faite chaudement, c'eſt-à-dire que les ais des Preſſoirs, les Parois des Preſſes, ſoient chauds, ou les fruits échauffez doucement, du moins ceux qui ne rendent pas leur huile aiſement :

Car

Car quand ils ſont faciles à exprimer, comme les Amandes & Noiſettes, apreſent on ne fait plus que les mettre dans la Preſſe, l'huile coulant d'elle-même ; le feu ne ſert qu'a la rendre plus groſſiere.

CHAPITRE V.

Profits non ordinaires & droits Champêtres.

NOUS avons parlé juſqu'à preſent des profits ordinaires que la nature nous offre dans le ménage des Champs : mais outre ceux-là, l'induſtrie & l'ambition des Hommes ont ſçû s'établir des produits peu communs, & s'attribuer des droits, qui ſont une partie aſſez conſiderable de nôtre Economie Champêtre.

Article Premier.

Productions & profits inſolites.

Je ne ferai qu'indiquer ceux qui paſſent les bornes ordinaires de l'Agriculture : & je ne dirai du reſte que ce qui eſt familier ou utile & pratiquable dans nôtre Maiſon Ruſtique.

Minéraux.

Les Minéraux tiennent le premier rang parmi ces productions extraordinaires dont il s'agit ici. La France n'a pas moins que les autres Etats du Monde entier, de ces richeſſes ſouterraines. Elle a d'auſſi bon Acier que l'Eſpagne, d'auſſi bon fer que l'Allemagne & la Suede ; plus de Minieres d'Etain & de plomb que l'Angleterre ; d'auſſi bonnes Minieres d'or & d'argent que la Hongrie, la Dalmacie, & la Saxe ; des Marbres de toutes ſortes de couleurs, du Porphire, du Jaſpe & de l'Albâtre, comme l'Italie ; du Criſtal comme Veniſe ; du Salpétre, du Vitriol blanc, verd & bleu, & des Orpimens comme la Hongrie ; de la Calamine, du Bitume, de la Poix, auſſi bien que Liege : Enfin la France a de l'Azur & même des Pierreries fines, comme Amétiſtes, Agathes, Emeraudes, Hiacintes, Rubis, Grenats, Saphirs, Turquoiſes & Diamans. Un Homme ſeul, en dix ans de temps, en a découvert du temps du Cardinal de Richelieu, plus de cent cinquante de toutes eſpeces.

Mais l'abondance de toutes choſes qu'on a en France, l'incertitude & la difficulté de la découverte de ces treſors cachez de la nature, & les grandes dépenſes qu'il faut faire pour les trouver & en joüir, ſont cauſe qu'on y neglige ces richeſſes ſouterraines ; entre leſquelles les plus ordinaires en France ſont les ſept Métaux & les Eaux Minérales : celles qui ſont chaudes, comme celles de Bourbon, Vichi, Baleruc & Aix, ſont bonnes contre les Rhumatiſmes, la Goute ſciatique, la Paraliſie, l'Apoplexie, la Letargie & les humeurs froides ; & les Eaux Minérales froides, comme celles de Forge, de Sainte Reine & de Paſſi-lez-Paris, ont des qualitez differentes ; elles ſont pourtant toutes apéritives.

On met au nombre des Minéraux, les Sels & les Pierres.

Sels communs.

Outre le Sel Gemme, qu'on trouve en Roche dans la Catalogne, dans la Pologne & dans la Perſe, en Egypte, aux Indes & preſque par tout, & qui eſt un ſel blanc, dur & tranſparent, qui eſt le plus abondant & la baſe des autres Sels ; il y en a deux autres ſortes dont on ſe ſert en alimens, ſçavoir, le Sel de Fontaine & de Puits, & le Sel de Mer.

Le premier que j'appellerai Sel de terre, ſe tire par l'Evaporation qu'on fait des eaux ou de quelques Fontaines, comme à Salins en Franche-Comté ; de quelques Puits, comme en Lorraine : ou de quelques Lacs, comme en Italie, en Allemagne & au Comtat Venaiſſin : La plus belle des Sauneries eſt à Salins, on y fait pour plus de cinq mille livres de Sel tous les jours.

Cependant le Sel Marin eſt le plus commun : on le tire ou par Evaporation, comme en Normandie ; ou par Criſtalliſation, comme à Broüage & à la Rochelle.

On tire le Sel par évaporation, en faiſant boüillir l'eau de la Mer à feu lent dans des grandes Chaudieres de plomb, ce qui rend un ſel blanc & bien moins ſalant que le gris.

On fait le Sel Marin à la Rochelle dans des Marais ſalans : Ce ſont des lieux qui doivent être plus bas, que la Mer, & d'une terre argileuſe ; car autrement ils ne pourroient pas retenir l'eau ſalée qu'on y fait couler ; c'eſt pourquoi tous les lieux voiſins de la Mer ne ſont pas propres pour faire des Marais ſalans. Lorſqu'on ſent que le temps commence à s'échauffer, ordinairement vers le mois de May, on épuiſe toute l'eau qui avoit été miſe l'Hyver dans les Marets pour les conſerver ; puis on lâche les bondes, pour laiſſer couler telle quantité d'eau ſalée que l'on veut ; on la fait paſſer doucement par beaucoup de canaux differens, où elle ſe purifie & s'échauffe ; enſuite on l'introduit dans les Aires, qui ſont des lieux plats, polis & propres à faire crémer le Sel. Il ſe fige là de ſoi-même ; mais il ne ſe forme que pendant les grandes chaleurs : Le Soleil fait premierement évaporer une partie de l'humidité ; & comme il vient fort ſouvent après les grandes chaleurs, principalement aux bords de la Mer, un petit vent frais, il fait condenſer & criſtaliſer le Sel. On y met environ un demi pied d'eau ſur le Marais ; & le Soleil y donnant à plomb, y forme une petite croute, que la force de ſes rayons & le vent endurciſſent ; quand le Sel eſt aſſez ſec, on le ramaſſe, & enſuite on couvre encore le Marais d'eau pour en faire de nouveau. Mais s'il pleuvoit ſeulement deux heures pendant ce temps-là, on ne pourroit faire de Sel de quinze jours, parce qu'il faudroit nettoyer les Marets, & en ôter toute l'eau pour en faire venir d'autre ; de ſorte que s'il pleuvoit tous les quinze jours une fois, on ne feroit jamais de Sel de cette maniere. On le garde pluſieurs années en *Vaches*, qui ſont des Meulons ou petites Piles de Sel fort longues, mais peu hautes & peu larges & couvertes en dos-d'âne.

C'eſt ordinairement d'eau des Fontaines ſalées, qu'on fait les *Saſignons*, qui ſont des Pains de Sel-blanc cuits & formez dans une écliſſe comme un fromage ; on les met dans les Coulombiers pour y attirer les Pigeons.

Salpêtre.

Le Nitre ou Salpétre eſt un ſel empreint de quantité d'eſprits de l'air qui

le rendent volatile : il eſt repandu dans l'air & il s'attache aux corps qui ſont capables de le recevoir, principalement au plâtre des vieilles murailles, aux terres & pierres des Maſures, Cavernes, & Caves, aux Etables, Coulombiers & autres lieux empreints des urines des animaux terreſtres.

Pour en avoir, on amaſſe quantité de ces matieres, principalement des Plâtres ; on les pile groſſierement, puis on les met dans des muids dont le fond eſt percé de pluſieurs trous ; & on y verſe à pluſieurs repriſes, de l'eau, qui diſſout le Sel & l'entraine avec elle dans des Baquets qui ſont au-deſſous des Muids. Ou bien on trempe ſeulement les plâtras dans de l'eau chaude, pour en diſſoudre les ſels, & on coule cette diſſolution. On jette enſuite l'eau impregnée de ces ſels, ſur de la cendre commune, pour en faire une leſcive & dégraiſſer les ſels : on paſſe & repaſſe pluſieurs fois la liqueur ſur les mêmes cendres ; & quand elle eſt claire, on la fait évaporer & criſtaliſer. Pour cela, mettez, par exemple dix ou douze livres de Salpêtre à la fois, dans une quantité d'eau proportionnée : car s'il y en avoit trop, le Sel ſeroit trop affoibli & ne pourroit pas ſe coaguler ; & ſi au contraire il reſtoit trop peu d'eau, les Criſtaux ſeroient confus. Ainſi pour les faire beaux, faites boüillir vôtre Salpêtre & vôtre eau, dans un vaiſſeau de terre, ſur un feu médiocre, continuel & égal, juſqu'a ce qu'elle ſoit réduite à un peu moins que le quart ; & retirez le vaiſſeau du feu, lorſque vous verrez paroître une pellicule ſur la liqueur ; c'eſt une marque qu'il y reſte un peu moins d'humidité qu'il n'en faut pour tenir le ſel diſſous : Alors tranſportez doucement le vaiſſeau dans un lieu frais, l'agîtant le moins que vous pourrez ; le lendemain vous y trouverez des Criſtaux, que vous ſeparerez de la liqueur, & les ferez ſecher. On fait évaporer derechef tout le reſte de la liqueur ; on la laiſſe refroidir au frais, comme la premiere fois, & il s'y fait de nouveaux Criſtaux : On réitére ces Evaporations & ces Criſtaliſations, juſqu'a ce qu'on ait tiré tout le Salpétre ; celui des dernieres Criſtaliſations ſera un ſel blanc, ſemblable au Sel-marin ; il n'y a qu'à le mettre à part pour s'en ſervir en aſſaiſonnemens : Les premiers Criſtaux ſont le Salpétre raffiné.

On peut auſſi purifier le Salpétre, en le faiſant boüillir dans de l'eau qu'on écume, & où on jette du Vitriol & de l'Alun en poudre.

Il y a encore une ſorte de Salpétre, qu'on trouve attaché en petits Criſtaux, à des murailles & des rochers ; on l'appelle *Salpétre de houſſage*, parce qu'on le ramaſſe en le houſſant avec des balais. C'eſt le meilleur pour faire de l'Eau forte.

La terre dont on a tiré le Salpétre, étant remiſe a l'air & remuée de temps en temps, ſe rempreint de l'eſpece du Sel-nitre.

Uſages. 1°. Le Nitre eſt d'un grand uſage dans la Chimie & dans la Médecine : on en fait le Criſtal-mineral, le Sel-polycreſte, l'Eau-forte, l'Eſprit de Nitre qui eſt la meilleure de toutes les Eaux-fortes pour diſſoudre les Métaux : On l'emploïe auſſi pour rafraîchir, pour exciter l'urine, pour étendre les ardeurs du Sang, chaſſer la pierre, &c. 2°. On s'en ſert auſſi pour ſaler le Saumon ; & pour hâter conſiderablement toutes ſortes de végétations, comme je l'ai dit ci devant page 597. & ſuivantes, 3°. La plus grande conſommation du Salpétre ſe fait dans les Arſenaux par *la Poudre à Canon.*

C'eſt une compoſition qui ſe fait avec du Salpétre, du Souffre jaune & du Charbon. Le Salpétre eſt ce qui en cauſe le grand effet, par ſon étrange

raréfaction, qui le réſout tout en vapeur & en air, & le fait peter : le ſouffre eſt ce qui allume : & on y ajoûte du Charbon, qui eſt ſec & plus ſolide, pour ſoûtenir la flâme du Souffre qui eſt très-legére, & que le Salpétre éteindroit bien-tôt : le Charbon de bois de Trôene y eſt encore meilleur que celui de Saule, & il faut qu'il ſoit bien broyé. Il y a des Eſſais pour juger de la fineſſe de la Poudre, à peu près comme on fait d'une Montre par la juſteſſe de ſon roüage. On peut faire de la Poudre blanche, de la rouge, jaune, verte & bleuë. La Poudre *ourde* ou *muette*, ſe fait avec de la Poudre commune, où on ajoûte du Borax, de la Pierre Calaminaire, ou du Sel Ammoniac, ou encore des Taupes calcinées, ou de la ſeconde écorce de Sureau. Je ne parle point davantage de cette *fatale invention*, parce qu'il eſt défendu d'en faire hors des Arſenaux, & on pourroit en abuſer. Il n'y a rien de meilleur que la Poudre de Plomb pour nettoyer les vaiſſeaux de Verre & de Faïance.

Terres, Carrieres, Poteries ; Couleurs, &c.

C'eſt encore du ſein de la terre, ou plûtôt c'eſt de la terre même, qu'on fait toutes ſortes de Grais & de Poteries, comme en Flandres, a Beauvais, en Auvergne ; de Faïance, comme en Hollande & a Nevers : & on vernit les poteries avec du Plomb fondu, & la Faïance avec de la Potée, &c.

2°. La Terre glaiſe ſert encore à faire de la Brique, de la Tuille, des Carreaux (de toutes ſortes d'eſpeces) des Buttes, des Batardeaux, &c. Comme je l'ai dit ci-deſſus page 486 ; du Ciment, page 13, des pâtes à Chapelets, des Moules, Figures, Modeles & quantité d'autres petits ouvrages. Les Teinturiers même ſe ſervent de potaſſes.

3°. C'eſt auſſi de la Terre, qu'on tire le *Marbre* & toutes ſortes de *Pierres* & *Moilons*, même les pierres de *Molieres* ou *Meules* a Moulins ; de la Chaux, qu'il faut faire cuire dans le Four à feu toûjours égal, non ſeulement juſqu'à ce qu'elle ſoit rougie, mais encore juſqu'a ce que la pierre ſoit tout-à-fait calcinée, ſans quoi elle ne s'empreindroit jamais des parties de feu qui font la Chaux : du *Plâtre* que l'on vend au Muid quand il eſt cuit, & à la toiſe quand il eſt cru, & il ſe conſerve en terre autant que le Moilon ; il ſert aux enduits, à lier des pierres, prend au Moule toutes ſortes de figures, &c. des *Ardoiſes*, dont les rouges valent mieux que les bleuës, & celles d'Angers mieux que celles de Méziéres, (on doit les tirer de la troiſiéme fonciere de chaque Mine, & elles ſervent à faire des Couvertures, des Plaques & des Tables ;) du *Charbon de terre*, qui ſert à tous ceux qui travaillent en fer, parce qu'il chauffe bien mieux que le Charbon de bois & il en faut moins ; celui d'Angleterre, qu'on appelle de Neuchâtel, eſt bien meilleur que celui d'Ecoſſe ; mais il eſt plus leger, c'eſt pourquoi on les mêle pour faire corps, car celui d'Ecoſſe ſeul n'eſt pas ſi bon ; le Charbon de France eſt aſſez bon, mais il en faut d'avantage, & il ne tient pas tant au feu que les precedens ; celui de ſaint Etienne en Forêt & du Lionnois eſt le meilleur ; celui d'Auvergne eſt fort bon, & il y en a qui ne céde gueres à celui d'Angleterre ; celui de Saint Dizier eſt le moindre de tous. La *Hoüille* eſt une terre noire & graſſe qui ſert de Charbon de terre aux Forgerons, dans le Païs de Liege où on dit que l'invention en a été trouvée, les Particuliers & generalement tout ce qu'on appelle *Flamands-Rouchis*, en brûlent en guiſe de Charbon & de Bois : on les y debite par quarrez longs, à peu près comme une Brique

coupée en deux, & on les conſomme dans des eſpeces de Fourneaux quarrez faits de grillage de fer, où le feu bleuâtre & la chaleur de la Hoüille dure toute une demie journée. Enfin on tire encore de la terre de la *Marne* & du *Sable* : Toutes ces choſes ont chacune leur utilité & leur debit particulier ; nous en avons dit une partie ci-deſſus pages 9. & 518 ; & ceux qui auront dans leur heritage, des veines de terre propres a en faire des Carrieres, des Plâtrieres, Chauffours ou Ardoiſieres, ſauront bien tô tout ce qui eſt de détail, pour ouvrir, façonner & debiter ces productions ſouterraines.

Outre le Charbon de terre & la Hoüille dont je viens de parler, on brûle encore des *Tourbes* dans les endroits où le Bois eſt rare, comme en Hollande, Flandre, Amiens, Dieppe, la Rochelle. Les meilleures Tourbes ne ſe font que de l'herbe ou ſuperficie des gazons qu'on coupe en forme de briques & qu'on fait ſecher : C'eſt ainſi que les Laboureurs de Cornoüaille en Angleterre ne ſe chauffent que de l'herbe de leurs Champs qu'ils coupent toute, avant que d'y mettre la charuë ; & ces mottes ſéchent & brûlent aiſément, parce que ce ne ſont preſque que des racines & filandres d'herbes. Dans la vallée de Somme depuis Amiens juſqu'à Abbeville, on tire la Tourbe des Prés ; & il s'y en fait une ſi grande conſommation, qu'il n'y a point de meilleur revenu qu'un Pré à Tourbe. Après que tout le Pré a été bien fauché & bien pâturé, les Tourbiers ou Gens de journée enlévent à coups de bêche toute la terre du Pré, qu'on ſépare en differens quartiers qu'on courbe les uns après les autres. On en coupe la terre par morceaux à peu près de la forme d'une Brique ; & on les fait ſecher au Soleil ou à l'air ſur le Pré même, en les dreſſant & en les appuyant l'un contre l'autre ſur leur longueur, pour qu'ils s'égoutent ; puis on les arrange par petits tas un peu au large, & on les retourne de temps en temps pour qu'ils ſe ſéchent bien ; & enfin on les dreſſe par piles ou meules, comme le foin, pour les vendre le plûtôt qu'on peut : les meilleures Tourbes ſont celles qui ont été priſes de la ſurface du Pré, & qui ont été faites dans la plus belle ſaiſon & n'ont eu aucune pluie. On met ainſi en Tourbes tout ce qu'on peut tirer de terre du Pré, on le foüille par quartiers, juſqu'à ce que l'eau y vienne ; alors on va foüiller un autre quartier, & ainſi de ſuite pendant que les quartiers les premiers tourbez ſe rempliſſent de terre, ce qui peut aller à ſix ou ſept ans. La Tourbe (à la difference de Mottes à brûler, qui ſe font de Tan) eſt toûjours noire, maſſive & dure ; elle ne ſe caſſe & ne ſe réſout point à l'eau, quoiqu'elle reſte même expoſée pendant une année entiere à toutes les injures du temps : elle eſt cependant fort legére quand elle eſt bien ſéche ; & fort lourde & très-puante à brûler, quand elle eſt moüillée : on en ſent l'odeur à deux & trois lieuës d'Amiens, plus que dans Amiens même. En Hollande leurs Tourbes ſont des Mottes de terre ſouffrées.

4°. On tire encore de la Terre, la Sanguine, la Calamine, l'Ocre, ſoit brun-rouge, jaune, ou obſcur, qui eſt l'Ocre de Ruth la Mangane ſe, & quantité d'autres terres naturelles ; qui ſervent principalement à crayonner & à peindre, tant à freſque, qu'a détrempe & à l'huile ; pour faire les couleurs ſimples ou compoſées, comme le ſont ; *le Blanc* qui ſe fait avec de la chaux éteinte depuis long-temps, & de la poudre de Marbre-blanc, mis à doſe égale, parce que le trop de Marbre noircit ; le *ſtil de grain*, couleur jaune qui

ſe fait de graine d'Avignon (ci-après) boüillie, puis chargée de cendres d Sarment ou de blanc de Craie mêlé avec de la Cole de Gans, & enſuit paſſé dans un linge fort fin : le *Bleu* artificiel ſe fait de ſable, de ſel d nitre & de limaille de Cuivre.

Le Blanc des Carmes, ſe fait avec de la chaux de Senlis de la plus blanche l'ayant éteinte on la paſſe dans de petits tamis bien fins ; on l'emploie clai comme du lait, & l'on en donne cinq ou ſix couches ; mais il faut laiſſe ſécher chaque couche avant que d'en mettre une autre, & bien *manier* toute les couches, c'eſt-à-dire les bien froter avec la Broſſe ; c'eſt ce qui le fa tenir plus ferme & reluiſant : Quand ce blanc eſt employé ſur de la pier ou du plâtre bien ſec, il ne jaunit point ; ſi l'on veut le faire reluire, il fau le frotter avec une Broſſe de poil de Sanglier, ou avec la paume de la ma quand il eſt bien ſec.

Si on veut faire du *Noir-poli* en façon de Marbre, on prend du Noir d fumée calciné ; on le broie avec un peu de pierre de mine, de l'huile d'o live & de l'eau de ſavon ; puis étant détrempé avec de la cole a Détremp (ci-après) on en donne deux ou trois couches ; & quand il eſt ſec, o le brunit avec la dent de Loup ou de Chien, ou la pierre de Sanguine. Quan on veut qu'il y paroiſſe des veines de marbre-blanc, on y fait de petites ve nes blanches avec un pinceau avant que de le brunir.

Pour nettoyer un Tableau, mettez y de l'Azur en poudre, & frottez-avec de l'eau & une éponge ; cela emportera toute l'ordure & la fumée vous laverez enſuite le Tableau juſqu'a ce que l'eau ſoit nette. Ou bien on n'y voit plus rien, mettez y du Savon noir, & au bout d'une heure & dem ou deux heures, lavez le & frotez-le avec une éponge, juſqu'a ce que l'ea ne ſoit plus graſſe. On ſe ſert auſſi d'urine toute chaude, ou de pierre de pon broyée pour les Tableaux groſſiers.

Choſes qui ſe mangent.

On trouve ſur la terre, des Champignons, Mouſſerons, Morilles & Truf fes : des Maches, de la Perce pierre, du Houblon, de la Coulevrée, de Saligots, de la Chicorée ſauvage, & quantité d'autres choſes bonnes en al ment. On en fait même, de la plûpart, des proviſions pour le ménage comme de la Criſte-Marine ſur les bords de la Mer ; des Champignons & Truffes, &c. Les *Champignons* de Bois, qu'on trouve ſur les rives des Forê ſont très larges ; mais ils ne ſont pas ſi odorans, ſi colorez ni ſi ſains, qu les Champignons de Prez, qui croiſſent dans les Prez & Pâtures, & qui n pouſſent gueres qu'après les premiers broüillards de l'Automne.

Le *Mouſſeron* eſt un Champignon fort petit, mais d'un goût exquis, qu croît au commencement de May aux lieux ombrageux, dans les Bois, ſou les Arbres & entre les Epines ; il eſt envelopé dans de la Mouſſe, d'où vien ſon nom : La terre ſur laquelle il naît, eſt griſe, & il revient tous les ans au même lieu, d'où on l'a tiré.

La *Morille* eſt une eſpece de Champignon printanier ; elle eſt plus ſain que le Champignon ordinaire, & elle n'en differe qu'en ce qu'elle eſt ſpon gieuſe & percée de pluſieurs trous, à peu près comme la Meure, au lieu qu le Champignon eſt feüilleté. Elle croît au mois d'Avril aux pieds des Ar

bres dans les Bois & dans les lieux herbeux & humides : le Champignon aime les lieux un peu plus ſecs.

Les *Truffes* ſont preſque faites comme des Taupinambours ; elles ſont blanches, noires ou griſes, & on en trouve qui peſent une livre : elles croiſſent dans les terres ſéches & crevaſſées : les Cochons en ſont très-friands & ſervent ſouvent à les découvrir. Il y en a beaucoup quand l'Automne eſt pluvieux avec éclairs & tonerre.

Gommes, Manne, Reſine, Poix, Colofone, Gaudron, Vernis, Glu.

1°. *La Manne* eſt une liqueur blanche & douce qui coule d'elle-même, ou par inciſion, des branches & des feüilles de quelques arbres, comme du Frêne, tant domeſtique que ſauvage, & ſur-tout du Méléze. Les Montagnes de Briançon en Dauphiné, & la Calabre, en fourniſſent à toute l'Europe. On trouve cette Gomme ſalutaire tous les matins à la pointe du jour, pendant la Canicule & tout le mois d'Août : on l'amaſſe en plein Soleil, qui la condenſe ; il n'y a que les branches les plus tendres & les plus expoſées au Soleil, qui en produiſent ; & elles meurent enſuite, ou languiſſent & ne produiſent plus rien. Elle eſt plus abondante pendant les chaleurs violentes.

2°. *Les Gommes* & les *Réſines* ſont des ſucs gras & viſqueux qui coulent de certains arbres ; avec cette difference que les Gommes ſe diſſolvent dans l'eau, & les Reſines dans l'eſprit-de-vin : on s'en ſert pour brûler, pour gommer des Chapeaux, Rubans & autres Marchandiſes, pour faire des couleurs, ou pour les faire tenir ſur le Velin & ſur le Papier, pour faire de la poix & autres drogües. La meilleure de toutes les Reſines eſt la Terebentine, on en fait boire pour les chûtes & pour certaines maladies de femmes ; elle doit être blanche, tirant un peu ſur le pers. Celle du Lentiſque vient enſuite ; c'eſt le Maſtic qui ſert particulierement aux Orfévres, pour donner l'éclat aux diamants. Les Réſines du Pin & du Sapin vont après ; & enfin celles de la Peſſe & du Cyprès. Les Réſines ſéches ſe tirent des Pommes de Pin, de Sapin & de la Peſſe ; & les liquides viennent du Terebinthe, du Méléze, du Lentiſque & du Cyprez. La meilleure Reſine eſt celle qui eſt odorante & tranſparente, qui n'eſt ni ſéche ni humide, & qui reſſemble à la Cire. La Reſine du Pin eſt blanche & odorante, & elle ſe convertit en Torches, ſur-tout quand l'arbre ſe pourrit. Les bois reſineux ſont ſi gras, qu'ils ſervent de flambeaux pour éclairer la nuit dans les Païs de Montagnes.

On en tire la Reſine dans le temps que la ſéve eſt dans ſa plus grande fermentation : Les Païſans vont alors dans les Bois, inciſent la tige des Arbres reſineux, (les Sapins ſont les plus communs,) & il en ſort bien-tôt après, une liqueur blanche, gluante & d'une odeur forte ; on la recüeille avec des cornes de Bœuf qu'on y attache, ou dans des petits ſceaux de ſapin qu'on met au pied de chaque arbre ; les Païſans de la Franche Comté, ſur-tout vers le Mont-Jura, en font un aſſez bon Commerce, & c'eſt pourquoi on appelle cette Reſine *Poix de Bourgogne* ; elle eſt extrêmement ténace ; on en emploïe à faire des Emplâtres deſſicatifs.

Il y a de la Poix qui coule naturellement des Rochers ; mais peu.

Pour tirer celle des arbres reſineux, on les fend en petites buches, qu'on

met dans un four dont l'aire eſt en talus & qui a deux ouvertures ; par l'une on y met le feu, & par l'autre on recueille la poix qui coule ſur l'aire du four, & tombe dans des baſſins ſur le plancher ; c'eſt la fumée épaiſſe qui rend la poix noire, comme nous la voyons.

On fait cuire la poix liquide, quand on veut la convertir en poix ſéche, ou en tirer de la ſuie, comme on fait des encens ; ou encore en faire de la *Colophone*. On la fait ou de marc de terebentine diſtilé, ou de poix-reſine fonduë pluſieurs fois, & jettée autant de fois dans de l'urine, ce qui fait qu'elle perd ſon odeur & qu'il y a comme autant de dents de ſcie qui ſont cauſe que l'Archet frotté de Colophone, ſautille & tremble ſur les cordes de violon.

La Poix Navale ſe fait de vieux Pins qui ſont preſque tous convertis en Torches, qu'on arrange en un bucher comme le charbon, & on en tire ainſi la gomme dont on enduit les navires. Quand on y a jetté du ſuif & des étoupes, ou des vieux cables battus, cela fait le gaudron dont on poiſſe les vaiſſeaux.

La gomme de geniévre vient au Printemps ; & c'eſt la Sandaraque, autrement dit *Vernis*, dont on ſe ſert pour colorer les Ouvrages de Menuiſerie. Le *Vernis d'Ecrivain* ſe fait avec cette Sandaraque miſe en poudre ſubtile, dont on frotte le papier avec un pied de liévre, & cela en fait boire l'encre & empêche qu'il ne s'étende. Le *Vernis Liquide* ſe fait auſſi de cette gomme, en y ajoutant de l'huile de lin ; on en met ſur les cartes de Geographie & ſur les Tableaux, pour les conſerver & leur donner de l'éclat : quelques-uns appellent ce Vernis, *Gomme-Arabique*. Le *Vernis de la Chine* qu'on fait ici, ſe fait avec du fromage de Gruyere délayé, en ſorte qu'il ſoit comme de la glu, & on y jette un peu de chaux vive qu'on colore avec du Cinnabre, ſi on le veut rouge ; ou avec du noir de fumée, ſi on le veut noir. Le *Vernis Doré*, dont on dore les cuirs & les bordures de tableaux, eſt du Vernis commun, fondu avec huile de lin & aloës cicotrin, & mis ſur des feüilles d'étain ou d'argent.

L'Encens, la Mirrhe, le Benjoin, le Storax, &c. ſont des gommes étrangeres.

3°. La *Gluë* de Ceriſier & de Pommier eſt ce qu'on appelle *la Gomme-Arabique* ; on s'en ſert particulierement pour faire l'encre. On la prend aux arbres mêmes, où elle ſe ſéche au Soleil, & fait comme des poireaux.

La *Glu* artificielle, dont on ſe ſert pour prendre des oiſeaux & pour enduire les ſeps de Vigne qu'on veut garantir des chenilles, ſe fait avec des écorces de bois de Houx qu'on ôte dans le temps de la ſéve ; après les avoir bien battuës dans un mortier, on les lave, on les paîtrit en eau courante, & elles laiſſent cette matiere gluante & verdâtre qu'on appelle *Glu*. On en fait auſſi avec des racines de Viorne & avec du Gui de Chêne, concaſſé, lavé & cuit dans l'eau.

Ecarlate, Graine d'Avignon, Gui, Noix de Gale, Agarie, Mouſſe.

Ce ſont encore ici toutes Productions qui naiſſent ſur des arbres.

1°. *L'Ecarlate* ou Cochenille, dont on fait la plus belle, la plus vive & la plus chere de toutes les couleurs pour peindre, & le vermillon des

Dames,

Dames, eſt une certaine graine groſſe comme un pois, & pleine d'un ſuc rouge qui croît au pied & ſouvent au milieu des feüilles d'un arbre qui eſt une eſpece d'Yeuſe ou de Houx, qu'on appelle *Ilex Glandifera*. On la cueille aux mois de May & de Juin; & il en croît beaucoup en Provence, Languedoc, Rouſſillon & Dauphiné.

2°. La *Graine d'Avignon*, qu'on appelle ainſi, parce qu'on en prépare beaucoup à Avignon, fournit trois couleurs, ſur-tout pour enluminer les Cartes; le jaune, le bleu & le verd: & ce n'eſt que la graine du Nerprun, arbriſſeau qui croît dans les haies, & qu'on appelle autrement Bouc-Épine, *Rhamnus*; nous en avons parlé ci-deſſus page 719: il a les feüilles à peu près ſemblables au Poirier; & ſes bayes ſont nettes d'abord, & deviennent noires & luiſantes en meuriſſant, vers le temps des Vendanges. Son fruit eſt mince & fait en bourſe comme le peſon d'un fuſeau: il a au-dedans un noyau rond, gros comme un pois chiche, qui enferme cinq ou ſix grains longuets, triangulaires & plats, qui ſont roux en-dehors, blancs en-dedans, & d'un ſuc obſcur, verdâtre & un peu amer: c'eſt-là la graine. Dans ſa verdeur on en tire une couleur jaune, qu'on appelle *Graine d'Avignon*: quand elle eſt plus mûre, elle fait du bleu; & dans ſa grande maturité, elle fait du verd. On la pile, on la fait boüillir dans de l'eau qu'on exprime, & on la met dans des veſſies de Porc ou de Bœuf ſechées à la cheminée, & alors on l'appelle *Verd-de-Veſſie*.

3°. Le *Gui* vient particulierement ſur le Chêne, le Hêtre, le Chataignier, Pommiers, Poiriers & Pruniers. Les Grives & les Pies s'en nourriſſent; mais il ne fait que du mal aux arbres, & n'eſt bon qu'à faire de la glu. Celui du Chêne eſt le meilleur; & celui des Pommiers eſt plus petit, moins dur & plus commun. Pour être bon, il doit être frais, & n'être aucunement rude ni farineux.

4°. Les *Noix-de-Gale* croiſſent particulierement ſur le Chêne Rouvre. C'eſt ce fruit qui fait la grande noirceur de l'encre; les Teinturiers & les Chimiſtes en font auſſi une grande conſommation. Il y en a de deux ſortes; l'une s'appelle Noix Omphacite, c'eſt-à-dire aigrette & non mûre; elle eſt petite, froncée, ridée, ferme & ſans trous; & l'autre eſt unie, polie & liſſe; c'eſt pourtant la moindre. On tient que la Galle croît toute entiere en une nuit; il en vient beaucoup de Romans en Dauphiné: il y en a de blanches & de noires.

5°. L'*Agaric* eſt une excroiſſance, qui croît comme un Potiron ſur le tronc & les groſſes branches de divers arbres quand ils ſont vieux, principalement ſur les Sapins, les Mélézes, & ſur la plûpart des arbres à gland: il eſt blanc ou jaunâtre, il ſent bon & revient la nuit ſur ces arbres. Il ſert pour la Medecine, ſur-tout pour faire la Thériaque, & encore plus pour les Teinturiers: il en vient de fort bon du Dauphiné, des Alpes & du Levant; le tout eſt de le bien connoître; ſes bonnes marques ſont qu'il ſoit blanc, leger, grand, friable, d'une odeur penétrante, & bien amer.

6°. Les Chênes, les Sapins, les Trembles, & les Pommiers & Poiriers, ſont les Arbres les plus ſujets a la *Mouſſe*. Celle qui tire ſur le noir eſt de nulle eſtime; mais la blanche eſt odorante & bonne: elle ſert aux Verriers,

aux Salpêtriers, aux Mariniers pour calfeutrer, aux Gantiers pour faire de bonne poudre à poudrer, &c.

Après avoir parcouru les Productions qui ſont des ſujets peu ordinaires que la Nature preſente a nôtre Economie Champêtre ; je viens à ceux, où l'induſtrie de l'homme a ſeule part ; ne fût-ce que pour enſeigner à avoir chez ſoi toutes ſes commoditez, & a mettre tout a profit.

Verre, Papier, Encre.

Il eſt de l'Economie de faire des Moulins & des Verreries, quand on a beaucoup de bois, & qu'on eſt ou dans un lieu où la Moûture eſt difficile ; ou proche des Villes, Ports & autres lieux de Commerce, pour le débit des Farines & Verreries, ſoit de Glace & Verres objectifs, ſoit de Verre de Lorraine, ou menus Ouvrages de Verrerie, comme Bouteilles, Verres à boire, même pour la Verroterie de toutes ſortes de couleurs, dont on fait un grand Commerce avec les Sauvages, ſur tout en Afrique.

C'eſt a la prudence du Maître à prendre ſon parti ſur tous ces uſages & ſur une infinité d'autres : Je dirai ſeulement que le Verre ſe fait avec des cailloux blancs & reluiſans, ou avec du ſable blanc bien lavé, & des cendres de fougere, le tout ſe fond dans un feu de reverbere très-violent ; car à force de feu, tout ſe tourne en Verre, même la terre, comme on le voit aux briques qui ſe vitrifient quand elles ſont trop cuites. Les cendres de l'herbe qu'on appelle Soude & de l'Algue marine, affinent le Verre.

Pour recoller du Verre rompu en pluſieurs pieces, on n'a qu'à délayer de la colle de poiſſon dans une cuillier d'argent ſur des charbons, avec de l'eſprit de-vin ; en frotter les morceaux de Verre, les rejoindre, au bout d'un demi-quart d'heure ils ſeront recollez.

2°. Dans les endroits où on a des eaux claires & abondantes, comme à Ambert en Auvergne, on y fait des Papetieres ; elles ſont d'un grand rapport. On y fait le Papier avec des vieux drapeaux & chiffons, que de pauvres gens ramaſſent dans les ruës, & quêtent pour du fruit dans les Villages, on les blanchit & on les hache ſi menu à l'aide des moulins faits exprès, que ce n'eſt plus qu'une pâte ; on les délaye avec beaucoup d'eau, & on en fait une boüillie fort claire, dont on prend le deſſus avec une cuillier, & on la jette dans des moules où elle s'égoute, ſe ſeche & prend ſa conſiſtance. On colle le Papier à écrire, afin qu'il ne boive point : le Papier Broüillart qui n'eſt pas collé, boit & ſert a filtrer des liqueurs. Le Papier Marbré ſe fait en appliquant une feüille de Papier ſur de l'eau où on a jetté pluſieurs couleurs détrempées avec de l'huile ou du fiel de Bœuf, cela en empêche le mêlange ; & ſuivant la diſpoſition qu'on leur donne avec un peigne, on fait les ondes & les panaches. Les chaſſis de Papier huilé ſont plus chauds, & donnent un jour plus fixe que le Verre : & pour les bien huiler, prenez du blanc de plomb broyé à l'eau ; quand il ſera ſec, rebroyez-le à l'huile, & enduiſez en le Papier ; mêlez-y un peu d'huile craſſe, & appliquez-en deux couches pour qu'il réſiſte mieux a la pluye.

3°. L'Encre commune ſe fait ainſi. Prenez deux livres de Noix de Gale, concaſſez-les, & faites-les boüillir dans cinq ou ſix livres d'eau, juſqu'a ce qu'elles ſoient amolies & qu'il ne reſte plus que deux livres ou deux livres

& demie d'une décoction chargée, & d'un jaune obſcur. Coulez cette décoction, & exprimez fortement le marc; ajoûtez-y dix ou douze onces de vitriol verd ou blanc, & une once de Gomme Arabique concaſſée, que vous ferez fondre ſur un petit feu. Laiſſez repoſer cette liqueur, & ſéparez-la du marc en la verſant par inclination dans les vaiſſeaux où vous voudrez la conſerver: ce ſera une bonne Encre.

Savon, Savonnettes, Poudre à poudrer, Pâte.

1°. On donne aux *Savons* differens noms, ſuivant leur Païs. Celui d'Alican paſſe pour le meilleur: le Cartagene vient enſuite; le veritable Marſeille tient la troiſiéme place; & enfin celui de Toulon qu'on appelle fauſſement Savon de Genes; il eſt pourtant plus eſtimé que celui que l'on fait à Paris & autres endroits de France. Le Savon blanc eſt dur & ſolide, & il ne ſert guére que pour dégraiſſer & blanchir le linge: le noir eſt moû, & il y en a de deux ſortes; l'un noir ou brun; on le fait à Amiens & autres lieux de Picardie, avec des féces d'huile a brûler, de la potée & de l'eau-de-chaux: l'autre, qui eſt verd, ſe fait en Hollande avec de l'huile de Chenevi. Les Bonnetiers conſomment beaucoup de Savon noir ou verd pour dégraiſſer leurs laines: il ſert auſſi à blanchir; mais moins que le blanc.

Pour faire le blanc, prenez deux cens livres de cendres de Soude ou de Chêne, & dix livres de chaux-vive en pierres; éteignez la à demi; & quand elle ne fumera plus & qu'elle ſera en poudre, mêlez-la bien avec la ſoude, en remuant avec une grande eſpatule de bois: mettez le tout dans un tonneau défoncé par un bout, & de l'eau par-deſſus, qui ſurnagerade deux bons ſceaux; bouchez le tonneau; & après quatre heures de repos, vous ôterez l'eau avec quelque vaiſſeau ſur lequel vous aurez mis quelque couvercle d'ozier, pour ne pas emporter les cendres de vôtre compoſition; bouchez cette premiere eau & mettez-la à part pour ne la pas confondre avec les ſuivantes. En même temps remettez de nouvelle eau dans vôtre tonneau, vous le vuiderez au bout de cinq heures, mettrez auſſi à part cette ſeconde eau; puis rechargerez & vuiderez le tonneau de la même maniere juſqu'à quatre fois.

Enſuite quand vous voudrez faire vôtre Savon, vous ferez fondre à feu lent deux cens livres de ſuif de Mouton ou de Bœuf: ſi-tôt qu'il ſera fondu, vous verſerez dans la chaudiere un ou deux ſceaux de la ſeconde eau, juſqu'à ce que le Savon ſoit en pâte: alors vous le nourrirez petit à petit de vôtre eau premiere, en en verſant un ſceau à chaque fois, de quart-d'heure en quart-d'heure, & en entretenant toûjours un aſſez grand feu: quand vous aurez verſé toute vôtre eau premiere & ſeconde, à la reſerve d'un ſceau de la premiere qu'il faut garder, vous verſerez petit à petit, de demie-heure en demie-heure, un ſceau des eaux troiſiéme & quatriéme, juſqu'à ce que vous voyiez qu'en tirant de vôtre Savon ſur le bord de la chaudiere, il demeure ferme & file de grands filets: alors vous y jetterez le ſceau d'eau premiere que vous aurez reſervé, afin qu'il s'épaiſſiſſe mieux; un bon quart-d'heure avant que de le tirer, vous y jetterez de l'alun de roche, deux onces ſur douze livres de ſuif, que vous aurez auparavant fait fondre dans un pot avec un peu de la ſeconde ou troiſiéme eau; & le

tout bien incorporé, vous tirerez vôtre ſuif dans des caiſſes que vous frotterez auparavant d'huile d'Olive ; vous le laiſſerez refroidir trois jours, & vous trouverez environ un millier peſant de Savon. Pour en faire moins, il n'y a qu'à proportionner les doſes ci-deſſus.

On fait de la même maniere du Savon d'huile d'Olive, au lieu de ſuif, le tout en mêmes poids ; mais on ne tire que trois eaux du tonneau au lieu de quatre ; & l'huile ayant été ſur le feu avec un ſceau de la ſeconde eau & autant de la premiere, elle ſe forme en pâte & jette le Savon, comme fait la chaux : on commence alors à le nourrir en lui diſtribuant petit à petit les trois eaux, à la reſerve de deux ſceaux de la premiere : quand tout le reſte de l'eau eſt conſommé, on prend dix livres d'amidon, qu'on a fait détremper auparavant dans de l'eau troiſiéme ; on le jette & on le détrempe dans les deux ſceaux d'eau premiere, puis on verſe cette eau ſur l'huile petit à petit, juſqu'à ce que le Savon ſoit cuit ; & un quart-d'heure après, on le tire dans les caiſſes : on y trouve cinq cens livres de Savon.

2°. *Savonnettes.* Prenez ſix livres de Savon de Genes, coupez-le bien mince ; faites-le ſecher à l'air, puis mettez-le dans une terrine, arroſez-le d'eau de Lavande ; & quand il ſera amolli, pilez-le dans un mortier, ſi bien qu'il ne reſte aucuns grumeaux : enſuite prenez deux livres d'amidon, & ſi vous voulez une demie-livre de Blanc de Ceruſe & autant de Blanc de Troye, le tout en poudre bien fine, que vous délayerez avec de l'eau de Lavande ; vous y mettrez une poignée de ſel en poudre : le tout étant bien liquide, vous le mettrez avec le Savon, pilerez le tout enſemble ; & quand la Pâte ſera faite, vous roulerez vos Savonettes ; ſi la Pâte eſt trop liquide, laiſſez-la repoſer pour qu'elle ait le temps de ſe raffermir.

3°. *Poudre.* Le corps de toutes les Poudres eſt ordinairement d'amidon le plus blanc, le plus ſec & le plus fin ; il reçoit telle odeur qu'on veut.

Pour avoir de la Poudre purgée, verſez un demi ſeptier d'eau-de-vie ſur cinq ou ſix livres d'amidon, mêlez-les bien, laiſſez-les ſecher, puis pilez-les au mortier & le paſſez bien fin par le tamis. On y met, quand on veut, de l'Iris, qui eſt une racine qui ſent naturellement la Violette ; on choiſit les plus blanches & les moins piquées ; & pour qu'elles ſe mettent bien en Poudre, on ne les pile que l'Eté, & on les caſſe bien fin.

On fait auſſi de la Poudre de féves, qu'on fait moudre, & on tire par le tamis le plus fin de la farine : elle ne prend pas d'autre odeur que l'Iris.

On fait encore de la Poudre de mouſſe ; mais il faut prendre celle qui croît ſur les branches des vieux Chênes, qui eſt preſque blanche & faite en feüilles, & non pas celle qui croît au pied des arbres ; on la met tremper dans l'eau deux ou trois jours, puis on l'exprime & on la change d'eau pluſieurs fois, juſqu'à ce que l'eau ſoit nette ; & l'ayant bien exprimée pour la derniere fois, vous la ferez ſecher ſur des toiles au Soleil : quand elle ſera bien ſéche & qu'elle aura perdu ſon odeur ſauvagine, vous en emplirez un mortier, l'arroſerez d'un verre d'eau, & la pilerez ; elle ſe réduira en miettes, que vous ferez ſecher de nouveau au Soleil, puis la repilerez ; elle ſe réduira aiſément en Poudre que vous paſſerez au tamis, ſi fine que vous voudrez. C'eſt ce qu'on appelle Poudre de Cypre.

4°. *Pâte d'Amendes liquide.* Pelez à l'eau chaude une livre d'Amendes

ameres ; laiſſez-les ſécher, puis les pilez un peu long-temps en y mettant un peu de lait, pour les lier en Pâte, & empêcher qu'elles ne ſe tournent en huile : enſuite pilez gros comme le poing de mie de pain blanc & mollet, avec un peu de lait pour le détremper ; puis mettez enſemble dans le mortier la Pâte d'Amendes & celle de pain ; pilez-les en y verſant du lait peu à peu, & remuant toûjours, pour délayer la Pâte : vous y mettrez juſqu'à trois chopines de lait, verſerez le tout dans un chaudron & le mettrez ſur le feu pour le faire boüillir, en remuant & retournant la Pâte juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite, & qu'elle s'épaiſſiſſe, ce qui ira à environ une heure.

Pâte ſéche. Pelez de même, & pilez quatre onces d'Amendes ameres, & vous y verſerez un filet de vinaigre pour qu'elles ne tournent point en huile ; enſuite vous y mettrez deux gros de Storax en poudre très-fine, deux onces de Miel blanc, & deux jaunes d'œufs durs : vous pilerez & mêlerez bien le tout ; & ſi la Pâte eſt trop épaiſſe, vous y mettrez un peu plus de vinaigre. L'uſage de cette Pâte eſt d'en prendre un peu & s'en laver les mains avec de l'eau.

Colles.

La *Colle-Forte* ſe fait avec des pieds, cuir & cornes de Bœuf, qu'on fait macérer quelque temps, puis boüillir tant que la chair devienne liquide ; alors on la paſſe à travers d'un gros linge, & on la jette ſur une pierre platte où elle ſe congéle, & on la coupe par morceaux que l'on fait ſécher ſur des clayes au Soleil de Mars. On l'appelle en quelques lieux Corne de Cerf : on peut en faire, du cuir de toutes ſortes de bêtes à quatre pieds ; mais la meilleure eſt celle du Taureau, & qui eſt blanche & claire. Elle ſert principalement aux Menuiſiers pour coller leurs bois, les ornements de gros carton, &c. Elle eſt bonne, détrempée dans du vinaigre, contre les demangeaiſons, la gratelle, les feux volages qui ſont ſur le cuir, & aux playes. On fait auſſi de la Colle-Forte avec des rognures de peaux de gands & de parchemin ; elle ſert pour peindre à détrempe ; mais il eſt défendu à la plûpart des Artiſans d'en employer faite de rognures ou parures de cuir.

La *Bature* ou la *Colle à Miel* qui ſert aux Doreurs, n'eſt qu'un mélange de Miel, d'eau de Colle & d'un peu de vinaigre, qui ſert à faire couler le Miel, & qu'on détrempe bien enſemble.

La *Colle de Poiſſon* ſe fait des dépoüilles de Poiſſons Cétacez, comme Baleines ; on en prend la peau, les nageoires, les nerfs, le ventre, les entrailles, & generalement toutes les parties muſculeuſes ; on les coupe par morceaux, qu'on met tremper dans l'eau chaude, puis on les fait boüillir à petit feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient fondus & réduits en Colle : en la faiſant ſécher, on l'étend comme du parchemin ; & avant que d'être entierement ſéche, on la roule en cordons qu'il faut garder dans des boëtes, parce qu'elle s'humecte & ſe gâte à l'air. Celle qui eſt blanche, claire, ſans odeur & en petits cordons, eſt la meilleure ; & celle qui eſt en gros cordons eſt ordinairement jaune, ſéche & de mauvaiſe odeur. Cette Colle que quelques-uns appellent auſſi *Vibrat*, eſt bonne à pluſieurs uſages, comme à donner du luſtre aux Rubans de ſoye, à blanchir les Gazes, à contrefaire les Perles fines, & particulierement à éclaircir le Vin ; car elle s'étend & ſe

fond dans le tonneau, & forme sur la superficie du vin une peau, qui en se précipitant entraîne avec soi toutes les parties grossiéres du vin & le clarifie ; elle n'a au reste rien de mauvais. Les Cétacez & autres gros Poissons, des dépoüilles desquels on fait la Colle-Forte, sont très-communs dans la Mer de Moscovie ; c'est de-la que les Hollandois nous apportent quantité de cette Colle : mais on peut en faire de toutes sortes de Poissons gluans, comme la Moruë.

Du moins, *Pour avoir une Colle qui ne défera ni à l'eau ni au feu*, il n'y a qu'à faire cuire une Moruë comme à l'ordinaire, en ôter la peau, la piler dans un mortier, y ajoûter de l'eau où la Moruë aura cuit, & passer le tout par un linge.

La *Colle Commune*, qu'on appelle Colle de Relieurs, parce qu'ils s'en servent pour coller leurs cartons & couvertures de livres, se fait avec de la fleur de farine de Froment ; celle de Bled noir y est encore meilleure.

Colle pour les Verres cassez. Prenez des Limaçons, embrochez-les à un petit bâton, & mettez-les au Soleil, sur quelque vaisseau qui recevra l'eau gluante qui en découlera ; vous n'avez qu'à recoller vôtre Verre avec de cette eau & du lait, de l'herbe Titymale, & le faire sécher au Soleil.

ARTICLE II.

Droits Champêtres.

Parmi ces Droits, il y en a d'honoraires, comme la Foi & Hommage ; il y en a d'utiles, comme les Censives, les Lods & Ventes : il y en a de publics, c'est-à-dire d'établis par la Coûtume du Lieu ; & il y en a de particuliers.

Droits de Fief.

Ils sont differens, suivant les cas & les Coûtumes qui les reglent. Comme ils sont fort piquans, & qu'il n'y a point de jalousie plus noble & plus autorisée que celle des Droits de Fief, on ne sçauroit être trop exact, ni à se faire rendre les devoirs & les Droits qu'on peut exiger, ni à rendre ceux qu'on doit. C'est sur-tout aux Declarations ou Aveux, & aux Dénombremens qu'il faut s'attacher ; être scrupuleux à se les faire rendre, & à en peser tous les Articles & toutes les clauses : examiner si toutes les Mutations & les Bornes y sont bien expliquées & prouvées ; si tous les Droits dûs au Seigneur y sont bien détaillez, si tous les Heritages de sa Censive y sont bien renseignez ; si le Vassal ou Censitaire ne s'y donne pas plus de terre qu'il ne lui en faut, ou quelque Droit, qui ne lui appartient pas & qui dans le moment même, ou dans la suite des temps rejailliroit contre le Public & contre le Seigneur même, qui n'auroit pas fait ôter ce Droit dans l'Aveu ; car ce sont les Dénombremens & les Declarations qui reglent pour toûjours le sort des Heritages, & les Droits réciproques du Seigneur & du Tenancier.

C'est donc au Chef de Famille à consulter sa Coûtume, pour connoître ce qu'il doit & ce qui lui est dû de Droits Seigneuriaux : il y apprendra par

quelles voyes on les peut exiger, & dans quel cas il y a des amandes & des fruits à perdre pour ceux qui n'y satisfont pas : Cela lui servira encore à bien connoître les Charges ordinaires & extraordinaires de son bien ; comme Censives, Champarts, Bannalitez, Corvées, Péages, Reliefs, Lots & Ventes, &c. Un bon Econome fait attention à tout ; par exemple, s'il achete ou s'il vend, il songera aux charges & aux suites de son Contrat ; s'il n'y a pas de centiéme denier ou de franc-fief à payer ; quels seront les Lots & Ventes, sera-ce le treiziéme du prix ou le douxiéme, ou le quint & requint ; le bien sera-t-il sujet à retrait, soit Féodal, soit Lignager ; sera-ce à moi ou au Vendeur à payer les Lots & Ventes, & ainsi de plusieurs autres cas reglez diversement par les Coûtumes.

La Mouvance & les Droits Seigneuriaux, quant à la qualité, ne se prescrivent jamais, & ils ne se purgent point par le Decret ; il n'y a que la quotité & les Arrerages des Cens & des autres droits échûs, qui se prescrivent par vingt, trente ou quarante années, suivant la difference des Coûtumes. Les Arrerages & Droits échûs se purgent par le Decret.

Justices.

En France, les Justices sont Patrimoniales, c'est-à-dire hereditaires & en Commerce : & Fief & Justice n'y ont rien de commun. S'ils s'y trouvent unis, ils sont toûjours divisibles. Si vrai que qui vend le Fief sans parler de la Justice, n'est pas censé l'avoir venduë : & tel a le Fief d'un lieu, qui n'en a pas la Justice. La raison est que Fief & Justice viennent de differentes causes. Les Fiefs dans leur origine sont des concessions que nos Rois ont fait de leur Domaine, à la charge de la foy & hommage ; au lieu que les Justices ont été par eux accordées à des Particuliers, pour rendre la Justice dans leur ressort. Cependant la Justice est un droit attaché à un fond de terre.

Le Droit de Haute-Justice oblige les Seigneurs Hauts-Justiciers à faire administrer la Justice dans tout leur ressort, tant pour le Civil que pour le Criminel & la Police. Pour cet effet ils peuvent & doivent créer & entretenir nombre d'Officiers suffisants, avoir Prisons, Carcan & faire faire a leur frais le Procez aux Accusez. En récompense les Hauts-Justiciers ont des droits utiles dans toute l'étenduë de leur Justice ; ils en ont d'honorifiques, comme droits de poids & mesures a bled & a vin, droits de Châteaux & de Forts, les honneurs de l'Eglise, les Deshérences, les Confiscations, les Successions des Bâtards, quand ils sont domiciliez & decedez dans leur Justice ; les *biens vacans* ; c'est-à-dire les immeubles qui ne sont reclamez d'aucun Proprietaire ; & les *Epaves*, qui sont les bestiaux ou autres meubles de quelque nature qu'ils soient que personne ne reclame : Celui qui en trouve doit les porter au Seigneur Haut Justicier, à peine d'amande arbitraire, parce qu'ils appartiennent sans retour au Seigneur, si on ne les vient pas demander dans quarante jours, après la premiere des trois publications qu'il est obligé d'en faire faire à l'issuë de la Messe de Paroisse pendant trois Dimanches consecutifs. Les Hauts-Justiciers ont aussi la moitié ou le tiers des tresors qu'on trouve dans l'étenduë de leur Justice.

Bannalitez : Four, Moulin, Pressoir, &c

I. Les droits de Bannalité, soit de Four, de Moulin, Pressoir, Taureau

ou Verrat ; & les droits de Corvées, de Péages, de Colombier à pied exclusif, & d'Etang, ſont tous droits extraordinaires, quoique bien des Seigneurs de Juſtice ou de Fief en ayent d'attachez à leur Glébe. Mais comme ces droits ſont autant de ſervitudes contraires au droit commun, on ne peut pas les acquerir par quelque joüiſſance que ce ſoit, fut-elle de cent ans paiſibles. Outre la poſſeſſion, il faut ou que la Coûtume donne le droit, ou qu'il y en ait un Titre de vingt-cinq ans au moins, paſſé du conſentement de tous les Habitans, ou du moins des deux tiers, quand la cauſe de l'établiſſement de la Bannalité eſt utile pour eux tous ; des Actes déclaratifs ou même d'anciens aveux de Seigneur où le droit de Bannalité ſur ſes Vaſſeaux eſt compris, ſuffiſent & font préſumer le Titre primordial de la Bannalité, quand le Seigneur a avec cela une poſſeſſion immémoriale, paiſible, publique & continuelle. Mais on preſcrit toûjours contre ces ſervitudes, quand on a ceſſé d'y être aſſujetti pendant le temps de preſcription admiſe par la Coûtume.

II. L'effet de la Bannalité conſiſte en trois points. 1°. Contraindre ſes Sujets de venir au Moulin, Four ou Preſſoir. 2°. Les empêcher d'en conſtruire dans ſon reſſort. 3°. Empêcher les Meuniers voiſins de venir chaſſer dans ſa Seigneurie ; & s'il trouve ſes Banniers ou les Meuniers voiſins en fraude dans l'étenduë de ſon Fief, il peut ſaiſir & confiſquer le Bled, la Farine & les Bêtes qui en ſont chargées ; mais hors ſon Fief, il n'a que l'action contre ſes Banniers, pour le payement des droits de Bannalité & l'amende.

Les Nobles & Gens d'Egliſe, même le Curé, ſont ſujets à la Bannalité, quand la Coûtume ou le Titre ne les en exceptent pas. Cependant malgré le droit de Four bannal, les Gentils-hommes & autres ayans Fiefs dans l'étenduë de la Seigneurie bannale, peuvent faire conſtruire des Fours dans leurs Maiſons, & y faire cuire le pain de leur Table, & celui de leurs Domeſtiques & Métayers. Hors ce cas tout bled qui s'achete dans la Seigneurie ou qui s'y conſomme en bled, farine ou pain, eſt ſujet à la bannalité ; mais le bled acheté hors la Seigneurie, pour faire du pain qui ſe vend auſſi hors la Seigneurie, n'eſt point ſujet au Ban.

Il faut même remarquer qu'un Moulin bannal eſt toûjours cenſé être un Moulin à eau fixe. Un Moulin à vent n'eſt jamais réputé Moulin bannal, quoique le Seigneur ſoit Seigneur de Fief, & qu'il faſſe voir par Titres qu'il a un Titre de Moulin bannal, & qu'il ſoit en poſſeſſion de percevoir ſa bannalité par le Moulin à vent ; il faut de plus, pour que le Moulin à vent ſoit cenſé Bannal, que le Seigneur de Fief qui le poſſede ait un titre précis & ſuffiſant, qui prouve que la bannalité eſt attachée au Moulin à vent, ſans celà la bannalité eſt préſumée inhérente à un Moulin à eau fixe : Le Moulin à vent eſt trop peu ſtable & trop peu certain, pour être le Siege de la bannalité ; & s'il n'a pas de titre exprès en ſa faveur, on préſume que les Habitans n'y ont été moudre que par bienſceance, ou par force ; c'eſt pourquoi la poſſeſſion ne ſert de rien alors ; & faute de Titre précis, il en faut toûjours revenir à la liberté commune.

Le droit de bannalité de Four ou Moulin, eſt plus perſonnel que réel, puiſque ce ſont des ſervitudes qui ſont principalement perſonnelles : C'eſt pourquoi elles ſont dûës en general par tous les Domiciliez dans la Juſtice, quoiqu'ils n'y ayent aucuns heritages ; mais auſſi elles ne ſont pas dûës par ceux qui

qui n'ont point de Maiſon & qui n'engrangent point dans le reſſort de la Bannalité. Les Vaſſaux qui font auſſi valoir leur bien ſans demeurer & ſans en engranger les fruits dans le Fief, ne ſont point ſujets à la Bannalité, parce qu'ils demeurent & conſomment les grains ailleurs, où la Bannalité peut être dûë. Quelquefois pourtant ils payent le droit de *Verte-moute* au Seigneur, dans la Bannalité duquel ils enlévent leurs fruits; & ce droit de *Verte-moute* eſt ordinairement la ſeiziéme Gerbe, que le Vaſſal paye pour droit de Bannalité au Seigneur, dans le reſſort duquel le Vaſſal n'a point de Maiſon & n'engrange point. Mais pour prétendre ce droit de *Verte moute*, il faut non ſeulement la poſſeſſion paiſible & ancienne, mais encore un Titre ancien & ſéparé de celui de la Bannalité; car le droit de Bannalité & celui de *Verte-moute* n'ont rien de commun, & il faut titres differens pour l'un & pour l'autre.

Le droit de Bannalité de Preſſoir (à la difference de ce qui vient d'être dit de celle de Moulin ou de Four) eſt réel : C'eſt pourquoi les Tenanciers y ſont ſujets pour les Vignes & Arbres qu'ils ont dans la Seigneurie à laquelle la Bannalité de Preſſoir appartient.

III. Quand le Seigneur n'a point de droit de Bannalité, il ne peut empêcher ſes Sujets de conſtruire Fours & Moulins, ni les Meuniers voiſins d'y venir chaſſer, ou ſes Cenſitaires d'aller moudre ailleurs, quoiqu'il ait pluſieurs Fours ou Moulins, auſquels cela feroit préjudice.

Et même ceux qui ſont ſujets au Ban, peuvent aller moudre ailleurs impunément & ſans rien payer au Seigneur de leur Ban, quand ſon Moulin ne va pas, faute de réparations, d'Eau ou de Vent : le Seigneur du Ban ne peut pas non plus pour lors empêcher ſes Banniers d'avoir chez eux des Moulins à bras, pour eux ou pour autres; il le peut encore moins, quand il n'a pas droit de bannalité. Bien plus, quiconque poſſede un Fief Servant, quoique ce Fief ſoit dans l'étenduë de la Bannalité du Seigneur, duquel il reléve, peut bâtir un Moulin ſur ſon Fief ſervant, pour lui, pour ſa Maiſon & pour tous ceux qui ne ſeront pas ſujets à la Bannalité.

Qui a droit de Moulin, peut d'un Moulin à bled en faire un Moulin à Tan, à Huile, à Draps ou à Papier, ſans que les Voiſins qui ont auſſi droit de Moulin puiſſent ſe plaindre. Le Seigneur peut auſſi transferer ſon Moulin d'un lieu à un autre ſans le conſentement de ſes Vaſſaux; mais il ne peut pas détourner l'eau au préjudice d'un Moulin bâti au-deſſous.

La plupart des Mûniers prétendent avoir droit de faucher un Andain de Pré tout le long du Biez & de l'arriere-biez de leur Moulin.

Corvées.

A ce que j'ai dit ci-deſſus des Corvées, il faut ajoûter qu'elle doivent ſe faire entre deux Soleils; & c'eſt ordinairement aux Sujets à ſe nourrir eux-mêmes pendant les Corvées; du moins quand le Vaſſal n'a point à découcher pour ſe tranſporter & revenir du lieu où il doit faire la Corvée : mais on ne peut pas l'obliger à faire autre choſe, ni à faire la Corvée ailleurs, que le Titre ne porte. On ne peut même en demander aucuns arrerages : & ſi le titre de la Corvée ne dit pas bien expreſſément qu'elle doit être faite par le Tenancier en perſonne, on ne peut lui demander autre choſe, ſinon, que l'ouvrage ſe faſſe, par lui ou par autre à ſes dépens : encore quand l'héri-

tage ſujet à des Corvées perſonnelles, tombe entre les mains d'une perſonne Noble, ou qui ne demeure pas ſur l'heritage qui doit la Corvée, il peut la faire faire par d'autres.

Péages.

Les *Péages*, Pontonage & autres droits de cette nature, ne ſont dûs que quand il y a titre, poſſeſſion de cent cinquante ans, & quelque ouvrage public, que le Seigneur, qui perçoit le droit, ſoit obligé d'entretenir, comme Ecluſe, Bac & curement de Riviere; Ponts, Chauſſées, Grands-Chemins à réparer.

La Pancarte des droits legitimes, doit être attachée ſur des poteaux à côté du lieu où les droits ſont prétendus, & on ne peut pas arrêter les Paſſans ni leurs Chevaux, Equipages ou Batteaux : on peut ſeulement leur ſaiſir quelques meubles ou danrées juſqu'à concurrence du droit de Péage & y établir Commiſſaire pour les faire vendre.

Coulombier.

Le droit de *Coulombier* eſt ordinairement un droit Seigneurial, de même que celui de *Garenne*, & quelquefois celui d'*Etang*. La regle la plus generale du Païs Coûtumier, eſt que tout Seigneur Haut-Juſticier (pourvû qu'il ait Cenſive) & tout Seigneur de Fief, (pourvû qu'il ait au moins cinquante arpens de terre en Domaine) ont droit de Coulombier. Tous autres n'en peuvent pas avoir, quelque Domaine qu'ils ayent; ils peuvent ſeulement avoir Voliere ou Fuye pourvû qu'ils ayent cinquante arpens de terre.

Mais quand la Coûtume du lieu ne parle point de Coulombier, Garenne ni Etang, il eſt permis à tous Particuliers d'en avoir : c'eſt un effet de la liberté publique & de l'uſage que chacun a de ſon bien; pourvû que ce ſoit ſans faire tort à ſon Voiſin ni au Public, par l'écoulement des eaux, par les foüilles & le dégât que font les Lapins, ou autrement; car en ces cas l'interêt general l'emporteroit ſur le particulier.

Droits d'Uſages.

Les Uſages accordez dans les Forêts ou Pâtures ſont de deux ſortes; l'Uſage en Bois, & l'Uſage en Pâture des beſtiaux.

On appelle *Gros Uſagers*, ceux qui ont droit de prendre dans la Forêt d'autrui un certain nombre de Perches ou d'Arpens de Bois dont ils s'approprient tous les fruits, (*uti-frui ad compendium*) ſoit pour bâtir ou réparer, ſoit pour ſe chauffer, &c : ceux d'entr'eux qui ne payent rien ou ne payent qu'une modique reconnoiſſance pour ce Gros Uſage, s'appellent *Franc-Uſagers*; & les *menus-uſagers* ſont ceux qui n'ont que pour leurs beſoins (*Uſus ad quotidianam neceſſitatem*) les droits de Pâturage & de Panage, & la liberté de prendre le Bois briſé ou arraché, le Bois ſec tombé ou non, tous les Mort-bois, les reſtes des Charpentiers, la branche de plain-point pour ſe clôre & ramer leurs Lins.

Pour avoir ces droits il faut titre & poſſeſſion joints enſemble, ou du moins une poſſeſſion ſi ancienne, ſi parfaite, qu'elle mette le droit d'Uſage au-deſſus de tout reproche & de tout ſoupçon.

L'Ordonnance de 1669. a ſupprimé tous les droits de Bois d'Uſage à

bâtir & réparer, même les droits de Chauffage, dans les Forêts du Roy, à quelque titre qu'ils fuſſent dûs, ſauf à pourvoir à l'indamnité de ceux à qui il en étoit dû à titre de fondation, donation ou échange : elle défend d'y en accorder aucuns à l'avenir ; & ne conſerve que les Chauffages accordez aux Officiers moyennant finance, & aux Hôpitaux & Communautez à titre d'aumône ou de fondation, pour leur être payez non pas en eſpeces, mais en argent ſur le prix des Ventes, en ſe faiſant par eux inſcrire dans les Etats arrêtez au Conſeil, ſans Arrêt duquel on ne peut vendre aucun bois du Roy.

Au ſurplus il faut ſatisfaire à l'Uſage, tel qu'il eſt dû par le titre & par la poſſeſſion. Mais les Uſagers ſont reſponſables de leurs Ouvriers & Domeſtiques : Ils ne peuvent prendre leur Uſage que dans le lieu & ſur la Paroiſſe où il eſt dû ; & ils ne peuvent pas le céder à d'autres : Ils ne doivent même pas toucher aux Chablis ni à aucuns Bois de délit.

Il y a même beaucoup de Cas, où l'équité & l'Economie demandent qu'on réduiſe les droits d'Uſage : ce qu'il eſt bon de connoître, ſoit pour prévenir les abus quand on fait la conceſſion des Uſages, ſoit pour les réformer par la réduction des droits.

I. Uſage en Bois.

Il y a trois ſortes d'Uſages de Bois ; Bois pour bâtir, Bois pour brûler, & Bois pour haïer.

I. Quant au Bois à bâtir & réparer, pour en faire une juſte réduction, il faut conſiderer, 1°. Quel pouvoit être l'état de la Forêt, lorſque l'Uſage a été accordé, & en faire comparaiſon avec celui auquel elle eſt à préſent, parceque les liberalitez des Princes devant être reglées ſur le pied du fonds de leurs Finances, les dons accordez ſur leurs Forêts doivent être reglez ſur la poſſibilité d'icelles.

2°. Il faut examiner quelle étoit la qualité des Communautez, & des Particuliers, des lieux & des bâtimens dont il s'agiſſoit, lorſque les conceſſions ont été faites, pour en faire une ſemblable comparaiſon à la condition préſente des perſonnes & des lieux. Car ſi le don de cet Uſage a été accordé pour la Maiſon d'un Païſan, d'un ſimple Gentil-homme, d'un Curé, d'un Monaſtere de ſix, ſept à huit perſonnes ; l'Uſage ne doit point augmenter, pour paſſer à un plus grand Seigneur, ou à une Communauté plus conſiderable, dont les bâtimens ſeroient augmentez du triple ou quadruple, & au-delà : s'il a été accordé à une Paroiſſe de vingt, trente à quarante feux, il ne doit point paſſer aux Habitans qui s'y ſeront établis depuis, l'uſage devant être réduit aux maiſons des anciens Uſagers.

II. Pour ce qui eſt du Bois à brûler, l'uſage du Chauffage eſt different.

Les uns ont conceſſion de prendre du Bois, ſoit verd, ſoit ſec, autant qu'il en faut *pour leur proviſion*, ſans meſure. Ce droit doit être abſolument réduit à certaine quantité de cordes ; parce qu'il peut avoir été octroyé à un Particulier, & paſſer à un tiers, qui en peut dépenſer dix fois autant ; & en faiſant la réduction, le Commiſſaire aura les mêmes conſiderations que ci-deſſus.

D'autres ont la branche, la taille, ou arbre par livrée. Dans l'exploitation

de cet uſage, on peut commettre une infinité d'abus : ainſi il faut le réduire à certaine quantité de Cordes : & en ce faiſant on doit avoir égard à l'ancien & préſent état de la Forêt, & de la perſonne ou Communauté, à laquelle le chauffage a été accordé ; car quand la cauſe pour laquelle le chauffage a été accordé ceſſe, le chauffage ceſſe auſſi.

L'Uſage *du briſé, ſec & traînant*, ou *des remanans aux Charpentiers*, peut être toleré en tout temps & en tout bois.

L'Uſage *du mort-bois* doit être abſolument défendu dans les taillis, & toleré dans les Futayes de quarante à cinquante ans ; mais avec cette clauſe, qu'il ſera viſité ſur les lieux par le Garde du Triage, avant qu'il puiſſe être enlevé.

L'Uſage *du vert en giſant* ne doit être ſouffert en façon quelconque, parce qu'il donne occaſion aux abus, & qu'on ne peut faire diſtinction du bois mal pris avec le bois Uſager : c'eſt pourquoi avant qu'il ſoit enlevé, il eſt néceſſaire qu'il ſoit devenu ſec.

L'Uſage *du bois mort en étant*, ne doit point être ſouffert, même quand l'arbre ſeroit ſec en cime & racine, parce que tous les jours on charmeroit les arbres pour les faire mourir ; il faut pourvoir à ceux qui ont cet uſage, ainſi qu'il ſera trouvé à propos.

Le Chauffage *par délivrance* de certaine quantité de cordes de bois ou de ſommes, doit être ſupprimé, s'il a été accordé gratuitement : mais s'il l'a été à titre onéreux, il doit être réduit, eu égard à l'ancien & préſent état de la Forêt & des Perſonnes ou Communauté.

De même du Chauffage *par Laye*, ou certaine quantité de perches ou d'arpens.

III. L'Uſage de ceux qui ont droit de prendre *bois pour hayer*, (ce que les livres des Eaux & Forets appellent la branche de plain poing, ou de moins, pour eux clôre & leurs Lins ramer) doit être abſolument défendu dans les taillis, mais on peut le tolerer dans les futayes de cinquante ans & au-deſſus.

Pâtures.

Les pâturages ſont un des principaux objets de l'Economie des Champs, puiſque les beſtiaux en ſont la principale richeſſe.

On diſtingue ordinairement les Pâtures en graſſes, & en vaines.

I. Les *Pâtures graſſes* ſont les Prez, les Pacages, les Bois, les Droits de pâturage & panage que quantité de Communautez d'Habitans & de Particuliers ont dans les Forêts dont ils ſont voiſins, & qui conſiſtent à y mener paître leurs Chevaux & bêtes Aumailles dans le temps de la paiſſon, & leurs Cochons dans celui de la Glandée.

Il n'y a que le Proprietaire, ou celui qui eſt en ſes droits, qui puiſſe uſer des pâtures graſſes, parce que ce ſont des fruits d'un fond Domanial ; & quand ce ſont des *Communes*, c'eſt-à-dire des pâturages qui appartiennent à une Communauté d'Habitans, elles ne ſont que pour les Habitans, auſquels elles ſont Communes.

Les Seigneurs s'attribuent ordinairement les Communes, mais c'eſt une uſurpation réprouvée par quantité d'Ordonnances.

Une Commune cédée à des Habitans à la charge de relever d'une Seigneurie, appartient en proprieté à la Communauté des Habitans; & le Seigneur n'en peut pas demander partage, pour joüir de sa part divisément: mais s'il n'a concédé qu'un usage aux Habitans, il en est tellement Proprietaire, qu'il peut prendre une part séparément, en laissant aux Usagers l'autre part, qui soit suffisante pour leur usage.

Les droits de Pâturage & Pacage, ainsi que les autres Usages que les Riverains ont dans les Forêts voisines, comme le Droit de Bois à bâtir, à chauffer & à hayer, dépendent des Titres particuliers des Usagers; & pour en joüir, il faut se conformer aux regles établies par l'Ordonnance des Eaux & Forêts. Le Proprietaire ne peut pas faire abattre son Bois, sans indemniser les Usagers.

II. Les *Vaines-Pâtures* sont les Landes, les Chemins publics, les Terres à Grains & les Prez après la dépoüille des Grains, Foin & Regain; les Guerets & Terres en friche, & generalement tous les Heritages où il n'y a ni fruits ni semences: *Item*, les Bois taillis de cinq ans de coupe, les Accruës des Bois au-delà de leurs Bornes, les Bois de Haute futaye pour les herbes qui croissent dessous, à la difference de la Glandée qui est toûjours reservée au Proprietaire, sauf les Droits d'Usages pour ceux qui en ont.

Le droit de mener paître les Bestiaux dans les Vaines-Pâtures, quoiqu'elles appartiennent à autrui, est une espece de Droit commun, que quantité de Coûtumes ont introduit pour la commodité publique & pour maintenir l'abondance des Bestiaux. Par cette Vaine-pâture, on se sert à la verité du fond d'autrui: mais le Proprietaire ne le doit pas envier, puisqu'il n'en souffre pas; ses Heritages ne lui rapportant rien, pendant tout le temps qu'on y va en Vaine-pâture.

Il est même permis de clore en tout temps les Heritages de Vaine-pâture, pour en empêcher l'usage commun, à moins que la Coûtume ne le défende.

En Vaine-pâture, il y a ordinairement Droit de Parcours entre les Habitans des Villages voisins, c'est-à-dire que les Habitans d'un Village peuvent mener Vain-pâturer leurs Bestiaux jusqu'au clocher ou jusqu'au milieu du Village voisin, ou du moins jusqu'aux clos, suivant les differens usages des Lieux qui servent de regles dans ces cas.

Pour les bêtes blanches, il est d'usage qu'on peut les mener si loin que l'on veut, pourvû qu'elles retournent de jour à leur gîte.

Chaque Habitant ne peut pas faire paître ni dans les Vaines-pâtures, ni dans les grasses, autant de bêtes qu'il lui plaît; il n'y en peut mettre qu'à proportion des Heritages qu'il posséde dans la Parroisse: il n'y a en cela aucune difference entre le Noble & le Roturier; le Seigneur même de la Parroisse est soumis à cette Loi, parce que le Droit étant réel & non personnel, il doit être reglé à proportion des Terres que chacun posséde. C'est aussi pourquoi il faut que les Bestiaux soient pour l'usage de l'Habitant qui les envoye paître; car ce Droit n'est pas pour les Marchands de Bestiaux, qui consommeroient la plus grande partie des nourritures destinées pour toute la Parroisse.

Les Vignes, les Garennes & les Jardins sont en défense en tout temps,

quoiqu'ils ne ſoient pas clos ; les Terres labourables le ſont tant qu'il y a des grains deſſus, ſoit en ſemailles, ſur pied, en javelles, ou en gerbes. Les Prez le ſont auſſi depuis la mi-Mars, juſqu'à ce que la premiere & la ſeconde herbe, quand ils en rapportent deux, ſoient enlevées ; les Bois Tailis ſont pareillement en défends juſqu'à la quatriéme ou cinquiéme coupe ; & les Bois de haute Futaye le ſont pendant tout le temps que la Glandée eſt ouverte, c'eſt-à-dire depuis le premier Octobre juſqu'au premier Fevrier. Il n'y a dans ce temps-là que les Proprietaires & les Uſagers qui puiſſent mener des Beſtiaux dans la Futaye. Hors ces temps, tout Heritage actuellement ſterile eſt ſujet à la Vaine-pâture, à moins qu'il ne ſoit ſi bien clos de Mur, Hayes ou Foſſez, que les Beſtiaux n'y puiſſent pas entrer : car il eſt permis à tout Proprietaire de clôre ſon Heritage en gardant les chemins ; & qui ferme ou bouche, défend ; en ſorte qu'il n'eſt permis à aucun autre de rompre la clôture pour faire paître ſes Beſtiaux.

Celui dont les bêtes ſeroient entrées dans l'Heritage clos ou défendu, ſera tenu du dommage, & à réparer les brêches & ouvertures qu'elles y auroient faites ; mais ſi la clôture n'étoit pas bonne, ou que le dommage fut fait ſur les bords des grands chemins & par échappée, que le Paſtre n'auroit pû empêcher, il n'y auroit point de dommage à prétendre. C'eſt pourquoi les Heritages qui ſont ſur les grands chemins & à l'iſſuë des Villes, Bourgs & Villages, doivent être bien clos ; autrement on ne peut ni prendre les bêtes, ni en demander le dommage, à moins qu'ils ne reſtent ſur l'Heritage à garde faite en temps défendu.

Il y a pluſieurs Bêtes qu'il eſt défendu en tout temps de mener paître dans les Communes & ſur les terres d'autrui, parce que ces bêtes ſont très-nuiſibles aux Prez & aux Bois, aux Labourages & aux Vignes. Telles ſont les Chévres, les Porcs hors le temps & le lieu du Glandage ; les Oyes dont la fiente brûle l'herbe, les bêtes fauves & autres bêtes mal-faiſantes : on y comprend même les Brebis & Moutons, par rapport aux Bois & Prez portans Foin ; mais on peut les mener paître dans les Communes & Marais près de la Mer, parce que les Chevaux & bêtes à cornes ne mangent point de ces herbes ſalines, en ſorte qu'elles ne ſont bonnes que pour les Moutons & Cochons ; mais il faut que les Cochons qu'on y met ſoient annelez au groüin, pour qu'ils ne foüillent point la terre, ce qui fait mourir les herbes.

Il eſt permis à tout Proprietaire & Fermier, de ſaiſir lui-même ſans miniſtere d'Huiſſier, toutes les bêtes trouvées en dommage ſur ſes Heritages, ou quand elles en ſortent, ſoit qu'elles fuſſent gardées ou non ; & il faut les mettre en Fouriére, en Parc ou en Juſtice ; car il n'eſt permis à perſonne de ſe rendre maître du bien d'autrui malgré lui : la plûpart eſtiment même qu'on peut impunément les tuer, ou du moins les bleſſer pour les arrêter & les reconnoître, principalement quand ce ſont des bêtes qui font beaucoup de courſes & de dégât, comme les Porcs, ſur-tout quand on les chaſſe, & encore plus les Oyes & autres Volailles qui ſont extrêmement difficiles à prendre & à chaſſer. Cependant il vaut toûjours beaucoup mieux en uſer avec moderation, & n'en venir à cette extrêmité, qu'après avoir averti le Maître des Beſtiaux de les bien faire garder, ſur-tout dans les ſai-

ſons où ces animaux cauſent le plus de dommage ; s'il ne le fait pas, ſa negligence autoriſe celui qui en ſouffre, à ſe faire juſtice ſoi-même. Si les bêtes ſont bleſſées, fut-ce à mort, en les chaſſant, ſoit par les chiens, à coups de pierre ou autrement, il y a de l'équité à dénier l'action de dommage au Proprietaire des bêtes, puiſqu'enfin elles ſont défenduës ; mais celui qui tuë ou qui fait tuer des Beſtiaux ſurpris en dommage, ne peut pas les emporter chez lui ; il faut qu'il les laiſſe ſur le Champ, & le Maître de ces Beſtiaux doit, outre cela, payer tout le dommage, ſans pouvoir abandonner les Beſtiaux, tels qu'ils ſoient, pour le dommage.

Il eſt bon d'intenter l'action en dommage fait par Beſtiaux le plûtôt que l'on peut, ſi-tôt qu'on a ſa preuve par témoins ; la durée de cette action eſt differente, ſuivant les Coûtumes. Il paroît plus raiſonnable de ne lui donner que vingt ou trente jours comme quelques Coûtumes ont fait, que de la faire durer un an, comme font d'autres : quand la Coûtume du Lieu n'en parle pas, de même que quand elle ne fixe pas l'amende qui eſt toûjours dûë en cette matiere pour punir la négligence, c'eſt au Juge à y ſuppléer, auſſi-bien que ſur pluſieurs autres queſtions qui peuvent naître touchant la priſe des bêtes ; par exemple ſi celui qui les a priſes, en doit être crû à ſon ſerment, combien il les peut retenir, & autres cas.

Taille & autres Charges.

I. Outre les Charges generales de l'Etat, il faut encore que nous contribuions à celles du lieu de nôtre demeure : tels ſont les Octrois, entretien de Ponts, Chauſſées & Chemins, les Tutelles & Curatelles, les Collectes des Taille & de Sel, ſelon l'ordre de l'ancienneté de l'impoſition au Rolle ; les Charges & Taxes de chaque Communauté particuliere, dont on eſt membre, les Taxes & Commiſſariat des Pauvres, le Marguillage, les Dixmes qui ſe prennent ſur le Champ même, & qui au ſurplus ſe reglent ſur l'Uſage actuel de la Paroiſſe, & non ſur celui des lieux voiſins, ſoit pour la quotité de la Dixme ou pour la qualité des fruits qui y peuvent être ſujets ; le logement du Curé, les réparations de la Nef, des Chapelles & du Cimetiere de l'Egliſe Paroiſſiale & celles du Clocher quand il eſt hors du Chœur ; car les Beneficiers Décimateurs, & ſubſidiairement les Poſſeſſeurs des Dixmes inféodées, ſont obligez de fournir la Portion congruë au Curé, de réparer & entretenir le Chœur, le Chancel & le Clocher, quand il fait partie du Chancel, méme de fournir les Livres, Calices & ornemens quand le revenu de la Fabrique n'eſt pas ſuffiſant. Les Curez ſont obligez d'entretenir les lieux après qu'on les leur a donné en bon état ; s'ils ont été ſix mois ſans ſe plaindre, ils ſont preſumez s'en être contentez ; leurs heritiers ſont tenus de les faire rétablir, à la reſerve des groſſes réparations.

II. Quand on a demeuré un an dans un lieu, on y eſt ſujet à toutes les charges ; de même qu'on participe à tous les Droits & Privileges du lieu. On ne commence à contribuer aux Charges publiques qu'à vingt-cinq ans ; on peut même trafiquer & faire un Métier juſqu'à vingt-quatre ans & un jour, ſans être impoſable à la Taille, pourvû qu'on ne prenne point de Ferme.

Les Bourgeois des Villes, qui demeurent la plûpart de l'année aux Champs,

ſont reputez Habitans du lieu où ils font le plus grand ſéjour durant l'année, & ils y ſont ſujets à la Taille & à toutes autres Charges ; ils n'en ſont exempts que quand ils réſident ailleurs, au moins ſept mois de l'année.

Les Habitans des Villes peuvent avoir en un Village taillable, une Maiſon, & y faire valoir leurs Jardins, Clos & Vignes, ſans qu'on puiſſe les y mettre à la Taille ; pourvû que pour éviter à fraude, ils faſſent valoir ces Clos & Vignes par des gens taillables.

Les Bourgeois peuvent même vendre librement ce qui eſt de leur crû & nourritures faites de leurs Fonds & ſur leurs Fonds.

Les Baux à moitié fruits, n'aſſujettiſſent point les Proprietaires à la Taille ; de même qu'un Privilegié qui donne des Beſtiaux à ſes Fermiers à moitié croît, ne commet pas pour cela de dérogeance.

Les Bourgeois de quelques Villes franches, comme Paris & Amiens, ont le Privilege de faire valoir une de leurs Fermes dans une ſeule Paroiſſe de leur Election, juſqu'à concurrence de ce qu'une charuë peut exploiter ; mais ils ne peuvent joüir de ce Privilege que dans une ſeule Paroiſſe : encore pour en joüir & être reputé Bourgeois de la Ville franche, il faut y reſider actuellement au moins ſept mois de l'année, y tenir appartement, en rapporter le Bail & les Quittances, & celles de la Capitation, du Sel, des Taxes des Pauvres, & des Bouës & Lanternes, quand ces Taxes ſont établies dans la Ville.

Tous Eccleſiaſtiques peuvent faire valoir dans une ſeule Paroiſſe une Ferme, juſqu'au labour de quatre charuës, pourvû que ce ſoit le Patrimoine de l'Egliſe, ou le leur échû en ligne directe ; mais ils ne peuvent faire valoir aucun Acquêt ni aucun Bien échû en ligne collaterale ; ils ſeroient même Taillables, s'ils faiſoient valoir quelque choſe dans une autre Paroiſſe, fut-ce le Propre de leur Egliſe, ou le leur.

Les Curez & Vicaires peuvent faire valoir ſans payer Taille, les Dixmes de la Paroiſſe, les Heritages affectez à la Cure, ceux de la Fabrique, & ceux qu'ils ont dans la Paroiſſe en Propre-Direct, ou par Titre Sacerdotal.

Les Gentils-hommes ne peuvent faire valoir de leur bien que la valeur de quatre Charuës en un ſeul Domaine.

Les Officiers Privilegiez ne peuvent point avoir plus que le labour de deux Charuës, encore quand ce ſont des Commenſaux de la Maiſon du Roy ou des Princes du Sang, pour jouir de leurs Privileges il faut neceſſairement trois choſes : 1°. Qu'ils ſoient employez dans l'*Etat* qui s'envoie tous les ans à la Cour des Aydes de Paris : 2°. Qu'ils ayent au moins ſoixante livres de gages : 3°. Qu'ils faſſent réellement le ſervice, & que pour le prouver ils faſſent ſignifier tous les ans aux Habitans du lieu, leur départ pour le ſervice, & le Certificat du ſervice quand ils en reviennent : Il y a quelques Officiers de Vénerie & de Santé, qui ſe diſent exempts de ſervices, mais il faut qu'ils montrent la Déclaration du Roy, qui les maintienne dans les Privileges ſans ſervir. Le moindre deffaut de ces formalitez opere la perte de l'exemption.

Fin du premier Tome.